



Allegato B

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2024/2025

ART. 1- OGGETTO DELLA FORNITURA

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

La fornitura è divisa in 3 lotti:

LOTTO	DESCRIZIONE
n. 1	Generi alimentari vari
n. 2	Ortofrutta
n. 3	Prodotti surgelati

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

ART. 2 - AMMONTARE DELLA FORNITURA

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.

Le quantità e qualità di derrate indicate derivano da una valutazione sul consumo storico; pertanto sono da considerarsi indicative e non vincolanti per la stazione appaltante che pagherà esclusivamente la merce effettivamente ordinata e consegnata.

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 € **94.500,00** (iva esclusa) suddiviso nei seguenti lotti:

LOTTO	DESCRIZIONE	IMPORTO A BASE DI GARA
n. 1	Generi alimentari vari	€ 45.730,00
n. 2	Ortofrutta	€ 27.300,00
n. 3	Prodotti surgelati	€ 21.470,00

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

Ciascun lotto trova dettagliata descrizione nell'allegato "B1" del presente Capitolato per quanto



attiene alle caratteristiche merceologiche e qualitative dei diversi prodotti e nell'allegato "B2" per quanto attiene ai quantitativi presunti occorrenti.

ART. 3 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto dovrà essere espletato per l'anno scolastico 2024/2025. Avrà durata di 10 mesi con decorrenza dal 01/09/2024 al 30/06/2025.

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.

In sede di procedura di affidamento verrà richiesta apposita dichiarazione.

ART. 5 - SPESE E PRESTAZIONI ACCESSORIE

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

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

ART. 6 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

La ditta garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme di legge e regolamentari vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

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

Nello svolgimento della fornitura le ditte appaltatrici si atterranno all'osservanza scrupolosa delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate alimentari, dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari - D.M. n. 65 del 10.03.2020, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia ed in ogni altro ambito interessato dall'attività ricompresa nell'oggetto del presente appalto.

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.

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

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 (vedi art. 16).

ART. 7 - ORDINAZIONE MERCE

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

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 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.

ART. 8 - CONSEGNE

La Ditta si impegna:

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

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 7:45 alle ore 8:45, due volte la settimana, di norma nei giorni di lunedì e mercoledì (quando uno di questi giorni risulterà festivo, verrà concordato un giorno diverso). Di comune accordo le cadenze suddette potranno subire variazioni purché funzionali al servizio.

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

L'Amministrazione si riserva di contestare la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.



ART.9 - QUALITA' E CONTROLLI

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

Si riportano, in sintesi, i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti; tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo che l'Amministrazione effettuerà durante l'intera durata del contratto:

Conformità rispetto all'ordine: la conformità deve riguardare il genere (tipologia del prodotto consegnato) ed il peso per ogni rispettiva tipologia;

Documenti accompagnatori: documento di trasporto o fattura accompagnatoria corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità;

Etichettatura: etichettatura secondo la normativa vigente in particolare secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 e dal D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;

Controllo visivo a campione sulla totalità della merce consegnata: integrità delle confezioni e segnali di alterazione. Data di scadenza;

Condizioni di trasporto: i mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione. I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra;

Temperatura: la temperatura deve essere adeguata e conforme rispetto a quanto stabilito dalla normativa vigente;

L'accettazione della merce da parte del Centro Cottura non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti ed occulti della merce fornita e non immediatamente rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

Al di là della verifica quotidiana dei prodotti in accettazione, l'Amministrazione potrà avvalersi di propri esperti e degli Organi sanitari competenti per la verifica igienico-merceologica dei prodotti, sia mediante metodi rapidi di valutazione sia mediante analisi di laboratorio.

L'Amministrazione farà pervenire al fornitore per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali il fornitore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

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

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

I prodotti oggetto della fornitura dovranno avere le caratteristiche specificate nell'allegato "B1" del presente Capitolato.

Per quanto non indicato nell'allegato "B1" si farà riferimento alla vigente legislazione e normativa in materia.

ART. 10 - IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE

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



obbiezioni, delle quantità contestate.

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

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

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

In entrambi i casi il fornitore dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile entro un tempo massimo di giorni 1 (uno).

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

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

Eventuali contestazioni riguardanti il servizio di fornitura in parola saranno risolte inappellabilmente dal Responsabile del servizio refezione scolastica o suo delegato.

ART. 11 - 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 la D.A. non potrà pretendere niente dall'A.C.

ART. 12 - SANZIONI

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;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto delle quantità (peso) richieste;
- € 300,00 per ogni ritardo nella consegna di oltre 1 ora rispetto all'orario previsto.



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

ART. 13 - PREZZI E MODALITA' DI OFFERTA

La ditta individuata dovrà indicare, in sede di affidamento diretto, i prezzi offerti per singole voci, come riportate nell'allegato B2 "Stima delle quantità richieste".

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

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.

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

ART. 14 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

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

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

- a) Codice IPA HKT2XG;
- b) riferimento alla determina;
- c) CIG;
- d) termini di pagamento;
- e) n. impegno;
- f) assoggettabilità o meno allo split payment.

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

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

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. 15 - CAUZIONE DEFINITIVA

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



inadempimento da parte dell'aggiudicatario verrà escussa dal Comune. La fidejussione bancaria o polizza assicurativa presentata al Comune, al termine del contratto, sarà svincolata previa constatazione del completo e corretto adempimento del servizio.

ART. 16 - GARANZIE ASSICURATIVE

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

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

ART. 17 - STIPULA DEL CONTRATTO

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

I rapporti tra le parti relativi al contratto sono regolati:

- a) dal presente capitolato;
- b) dalle disposizioni di cui al D. Lgs. 36/2023;
- c) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato nonché, in generale, dalla legge italiana.

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

ART. 18 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto è consentito, nei limiti di legge.



La cessione del contratto è vietata tassativamente.

ART. 19 - CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE

Per qualunque controversia dovesse insorgere sull'interpretazione, esecuzione o risoluzione del presente affidamento, fra le parti firmatarie opera esclusivamente la giurisdizione ordinaria.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Il Tribunale competente in esclusiva è 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 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

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

- Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Larciano tel 0573 85811 - email urp@comune.larciano.pt.it - PEC comune.larciano@postacert.toscana.it
- il Titolare ha designato il responsabile della protezione dei dati personali (RPD/DPO) che potrà essere contattato al seguente indirizzo: info@protezionedatipa.it
- i dati personali forniti saranno trattati dal Comune per le finalità inerenti la gestione del procedimento, nell'ambito di compiti di interesse pubblico o per gli adempimenti previsti da norme di legge o di regolamento, ivi compreso l'art. 2-octies del D. Lgs. n. 196/2003, oppure per la gestione di rapporti finanziari e contrattuali, ove necessario e previsto dalle vigenti disposizioni;



- gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dagli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 679/2016 e dagli artt. 2-undecies e seguenti del D. Lgs. n. 196/2003, per quanto applicabili; per esercitare tali diritti è sufficiente scrivere a: urp@comune.larciano.pt.it
- qualora gli interessati ritengano che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento UE hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati personali (Piazza di Monte Citorio n. 121 - 00186 Roma), come previsto dall'art. 77, Regolamento UE, o di promuovere ricorso giurisdizionale alla competente autorità giudiziaria (art. 79, Regolamento UE), tenuto conto di quanto disposto dagli artt. 140-bis e successivi del D. Lgs. n. 196/2003.

La controparte dichiara di aver preso visione delle informative in ordine al trattamento dei dati personali dei fornitori del Comune, pubblicate sul sito web del medesimo Ente.

La controparte si impegna a trattare i dati personali acquisiti nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dati personali, per le sole finalità connesse all'esecuzione del contratto e per adempiere agli obblighi legali conseguenti. La controparte si impegna a non comunicare, trasmettere e diffondere i dati a terzi, fatta eccezione per i casi in cui ciò sia imposto dalla legge od autorizzato in forma scritta da parte del Comune.

Il responsabile del trattamento dei dati in fase di esecuzione del contratto è il responsabile dell'area servizi amministrativi.

ART. 22 – NORME FINALI

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

ALLEGATI:

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



CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE

1. PREMESSE GENERALI

I requisiti richiesti per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti intendono garantire in via prioritaria la tutela della salute delle giovani generazioni e la salvaguardia dell'ambiente.

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi eventuali prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai Reg CE 178/2002, 852/2004 e 853/2004 e ss.mm.ii., al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari pubblicati in Gazzetta Ufficiale n.90 del 4-4-2020).

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

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

Le derrate alimentari dovranno essere di 1° qualità, **provenire prevalentemente da produzioni nazionali** e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

Per qualità s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

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

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



- materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni;
- le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:
 - Sostanze alimentari refrigerate: temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile per distribuzione frazionata:
 - Prodotti lattiero-caseari freschi, yogurt da 0°C a +4°C/+6°C
 - Sostanze alimentari congelate e surgelate: temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:
 - Prodotti della pesca congelati o surgelati: da -18°C a -15°C
 - Altre sostanze alimentari surgelate: da -18°C a -15°C
 - Tutte le altre sostanze alimentari congelate: da -10°C a -7°C

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

- a) Latte UHT, ricotta, formaggi molli, stracchino, crescenza - vita commerciale residua del 70%;
- b) Mozzarella almeno 12 giorni prima della scadenza;
- c) Burro vita commerciale residua del 60%;
- d) Yogurt almeno 25 giorni prima della scadenza;
- g) Uova e ovo prodotti vita commerciale residua dell' 80%;
- h) generi vari almeno 50% di vita residua alla consegna;
- i) formaggi stagionati: almeno 60% di vita residua alla consegna.

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

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra termine minimo di conservazione e data di produzione.

2. TRACCIABILITÀ – RINTRACCIABILITÀ

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

Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Dette informazioni devono essere sempre e tempestivamente a disposizione dell'Amministrazione Comunale e delle autorità competenti, anche al fine di permettere una facile individuazione di eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. La Ditta



aggiudicataria ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

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

3. CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGI E TRASPORTI

Contenitori, imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie e garantire un'adeguata protezione dei prodotti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana. Tutti i prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione di impatto ambientale.

Ai sensi della lett. C), punto a), n. 4 "Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)" dei CAM di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

L'aggiudicatario, inoltre, ai sensi della lettera C), punto a) n. 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti" dei CAM suddetti, deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (esempio: per celiaci, etc.).

Gli imballaggi, infine, devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.) né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

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

Il personale del centro cottura provvederà a segnalare all'Ufficio Pubblica Istruzione ogni anomalia inerente il confezionamento di ogni singola derrata.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti. Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria preventiva e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore.

La ditta aggiudicataria dovrà farsi garante, nei confronti dell'Amministrazione, del rispetto della catena del freddo dell'intera filiera di fornitura, provvedendo a selezionare fornitori in grado di monitorare ed intervenire sui punti critici ed effettuando controlli a campione sulle derrate.



Le condizioni di temperatura devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna, rispondendo a tutti i requisiti di legge.

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

4. CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Rispetto dei principi di sostenibilità ambientale (art. 57 del D.Lgs. N. 36/2023) con riferimento al D.M. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 agosto 2020) di adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" (C.A.M.) per la Ristorazione collettiva e le derrate alimentari - Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

In particolare l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle specifiche tecniche in merito ai requisiti degli alimenti indicati al DM sopra richiamato, sub C) lett a) punto 1 "Requisiti degli alimenti".

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

5. SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE

Per ogni prodotto offerto (generi alimentari vari, ortofrutta e prodotti surgelati) la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale, contestualmente all'inizio della fornitura, la relativa scheda tecnica emessa dal produttore, che dovrà contenere le seguenti informazioni:

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

6. REQUISITI SPECIFICI PER SINGOLI PRODOTTI - PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

- ✓ pasta senza glutine
- ✓ panini senza glutine
- ✓ ravioli surgelati SCHAR
- ✓ bastoncini di merluzzo senza glutine
- ✓ pizza surgelata senza glutine SHAR

I prodotti sopra richiesti:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel prontuario degli alimenti AIC;
- devono essere forniti nei formati presenti per i prodotti convenzionali;
- devono contenere proteine provenienti da uova o latte; dovrà essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- 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”).

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. Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura e la resa (aumento di peso con la cottura). Il confezionamento deve garantire un’idonea protezione del prodotto. È ammesso l’uso di pasta di legumi (lenticchie rosse, piselli, ceci, fagioli), di mais, di riso e di soia.



I formati di pasta senza glutine richiesti sono: penne, sedani e corallini.

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 (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.

Si richiedono confezioni da 2 panini da 0,90 grammi ciascuno.

Bastoncini di merluzzo senza glutine – confezioni da 300 grammi

Ottenuti da blocchi di merluzzo tagliati e bastoncino e ricoperti da un'impanatura non prefritta senza glutine.

Ravioli surgelati marchio SCHAR – confezione da 300gr

Ravioli senza glutine marchio SCHAR in confezioni da 300gr

Pizza surgelata senza glutine marchio SCHAR

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

7. REQUISITI SPECIFICI PER SINGOLI PRODOTTI – LOTTO 1 – GENERI ALIMENTARI VARI

Aceto di vino bianco (conf. litri 1)

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

Acqua minerale naturale in pet

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

Le acque minerali naturali devono attenersi alle seguenti norme:

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

L'acqua deve essere contenuta in bottiglie in PET da lt. 1,5, in confezioni da 6 bottiglie

Burro di 1^ qualità

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

Caciotta fresca vaccina

Formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino intero pastorizzato di origine italiana.

Deve essere di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm.1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di



qualsiasi difetto.

Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

La pezzatura richiesta è di circa 700 grammi a forma.

Colomba pasquale senza canditi - grammi 800 circa

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

Crackers in confezioni da gr 500

Si richiede un prodotto a basso contenuto di sale, in confezione multi porzione.

Doppio concentrato di pomodoro

Doppio concentrato di pomodoro in scatola da 1 kg.

Farina doppio zero e zero 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.

Formaggio primo sale

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

Formaggio stracchino

Deve essere di prima scelta, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato proveniente da allevamenti in Italia, con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipedica quadrangolare; colore della pasta bianco; sapore dolce con lievi sfumature acidule. Panetto a forma di parallelepipedo dal peso di circa 1 kg incartato a mano o flowpack (ATM).

Latte UHT

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

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

Legumi lessati (ceci e fagioli cannellini)

Si richiedono in confezioni in banda stagnata da kg 3 circa. Origine del prodotto Italia.

Lenticchie rosse decorticate di provenienza italiana

Devono essere: pulite - di pezzatura omogenea - sane e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.) - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Si richiedono in confezioni da 5 kg.

Mozzarella fior di latte e mozzarella per pizza

La mozzarella fiordilatte deve essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato, proveniente da allevamenti in Italia ed inoculata con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale, superficie liscia, lucida, bianca con assenza di



crosta, pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo, peso singola mozzarella di 100g. Si richiedono confezioni multiporzione con presenza di idoneo liquido di governo. Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

La mozzarella per pizza deve essere di forma parallelepipedica o cilindrica, da 1 kg, con imballaggio preconfezionato singolo in cartoni da 10 kg ca.

Olio extravergine di oliva ITALIANO DA LT. 5

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

Pandoro natalizio – da 750 grammi

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

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

Vedi paragrafo 6

Parmigiano Reggiano DOP grattugiato e non

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

Sacco 1000 g per la versione grattugiata – confezione da 1 kg per la versione intera.

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

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

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

Il prodotto fornito dovrà essere di produzione della corrente annata.

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

Ogni contenitore deve riportare nell'imballaggio le seguenti indicazioni:

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

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

Dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

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

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

Si richiedono i seguenti formati: casarecce, corallini, farfalle, gomiti, mezze penne, penne, sedani, sedanini e gnocchetti sardi in confezioni da Kg. 5.



Pasta senza glutine

Vedi paragrafo 6

Preparato di purè di patate istantaneo – confezione da kg 4

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

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

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

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

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

Ricotta di mucca in confezioni da 1,5 kg

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

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

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

Sale fino e grosso in confezioni da 1 Kg.

Tipologie richieste:

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

Tonno in olio di oliva – confezioni da kg. 1,730 (peso netto) e da 80 gr. circa (peso netto).

Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; È escluso quello in olio di semi vari. Il prodotto fornito deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue).

Uova sode sgusciate in salamoia

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



Uova sgusciate liquide da 1 kg

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

Yogurt intero senza glutine alla frutta (100g)

Deve essere prodotto con latte intero pastorizzato di origine italiana, dovrà essere privo di additivi alimentari, di conservanti, di coloranti, di edulcoranti e corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti.

Si richiede che il prodotto sia indicato anche per soggetti affetti da celiachia.

Zucchero a velo vanigliato – confezioni da 1kg

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72.

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

Zucchero bianco semolato

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 20/02/04, n°51.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Si potrà precisare che la confezione presentata in Kg. potrà essere sostituita nel corso di validità contrattuale da confezioni in bustine i cui prezzi saranno concordati con la ditta appaltatrice

8. REQUISITI SPECIFICI PER SINGOLI PRODOTTI – LOTTO N. 2 - ORTOFRUTTA

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

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



appassimento o danni ed alterazioni dovute al gelo

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

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate la frutta e le verdure fresche dovranno avere i seguenti requisiti.

Frutta fresca

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

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

In particolare i frutti devono:

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

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

Si richiede che mele, pere, arance e banane abbiano una pezzatura variabile tra i 100g ed i 200g a frutto.

Verdura

Gli ortaggi devono:

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

In particolare:

Aglio secco – singola confezione da 1 kg

Deve essere di ottima qualità, intero e potrà presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna. L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi.

Carote

Devono essere sane, integre, prive di polvere, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di 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.



Cavolo cappuccio

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

Cetrioli

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

Cipolle rosse/dorate

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

Erbe fresche aromatiche

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

Finocchi

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

Insalata (lattuga e radicchio rosso)

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

Patate gialle

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

Peperoni rossi

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 peripedunolare ed il calice risultino integri.

Pomodori a grappolo

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



Sedano

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

Zucchine scure

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

9. REQUISITI SPECIFICI PER SINGOLI PRODOTTI – LOTTO N. 3 – PRODOTTI SURGELATI

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

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

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

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

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

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

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

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

PRODOTTI ITTICI

Si richiedono:

Filetti di platessa

La platessa (filetto intero) dovrà essere spellata da entrambe le parti, accuratamente toelettata, decapitata, eviscerata e priva di spine, cartilagini e pelle.

I filetti di pesce (specie Pleuronectes Platessa) devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco ed avere:

- pezzatura del singolo filetto: g 100-120 spessore mm 3-4
- glassatura non superiore al 15%

Il filetto di platessa non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

Filetti di merluzzo

I filetti interi, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno altresì presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni



anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie; dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

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

I tranci dovranno essere spellati.

- pezzatura del singolo filetto: 100-120 grammi netti
- glassatura non superiore al 15%

Bastoncini di filetto di merluzzo

I bastoncini di filetto di merluzzo devono essere confezionati in confezione chiusa, riportante nell'etichetta la dicitura "**bastoncini di filetto di merluzzo**" e l'indicazione della provenienza del merluzzo di cui sono costituiti e la sede dello stabilimento di lavorazione/produzione. Non è ammessa la denominazione generica "bastoncini di pesce".

I bastoncini di filetto di merluzzo devono avere un peso di circa g 30 ciascuno, devono essere ricavati da filetti interi o cuore di merluzzo di ottima qualità, di colore bianco, rispondente ai requisiti indicati in premessa e sottoposti a panatura con pangrattato, paprika dolce, acqua, farina di grano tenero, precucinati in olio di semi di girasole. Il bastoncino deve avere un colore tipico sia all'esterno (panatura) che all'interno (pesce). Il merluzzo del bastoncino deve avere caratteristiche organolettiche tipiche della specie, colore chiaro, senza spine, pelli o parti scure. Il filetto deve essere costituito da non meno del 65% di merluzzo.

I bastoncini non devono contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

Bastoncini senza glutine conf. 300 grammi

Vedi paragrafo 6

VERDURE

La verdura surgelata deve essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti: D. Lgs. 27/1/1992, n. 110 e successive modificazioni e D.M. 493/95.

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

Bieta

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

Broccoli

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



Carote rondelle

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

Carote baby

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

Cavolfiore

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

Fagioli cannellini

Fagioli cannellini sgusciati, in buste da kg 2,5 ca.

Fagiolini finissimi

I fagiolini, privati dei filamenti e degli steli, devono essere finissimi, avere un ottimo grado di freschezza, possedere una colorazione omogenea, brillante, una giusta maturazione.

I baccelli devono essere integri, di consistenza soda, senza filo. Sono esclusi fagiolini rinsecchiti, e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva, così come fagiolini con ruggine o attaccati da parassiti e marciume, unità macchiate o con difetti. In confezioni da 2,5 kg.

Finocchi a spicchi

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

Minestrone di verdure

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

Le verdure devono essere cubettate e/o tagliate in maniera uniforme. In confezioni da 2,5 kg.

Misto per soffritto

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

Pisellini finissimi

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

Spinaci

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

Zucca cubettata

Zucca cubettata surgelata in confezioni da 2,5 kg.

Zucchine a rondelle

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



ALTRI PRODOTTI SURGELATI

Gelato in coppetta

I prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Il gelato deve essere fornito in forma di coppette di peso variabile tra 70/80 grammi. Gusto panna e cioccolato o alla frutta. Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta; la preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. La confezione deve essere pulita e non aperta, deve riportare ben leggibile la data di scadenza e rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Pesto genovese senza aglio

Si richiede un prodotto di provenienza nazionale. In confezioni da 1 kg

Pizza senza glutine SCHAR (tipo margherita da 350g)

Vedi paragrafo 6

Ravioli surgelati SCHAR - conf. 300gr

Vedi paragrafo 6



CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2024/2025

STIMA DELLE QUANTITA' RICHIESTE

LOTTO 1 – GENERI ALIMENTARI VARI

	PRODOTTI	UNITA' MISURA	QUANTITA' STIMATE NEL PERIODO
1	ACETO DI VINO BIANCO	LITRO	540
2	ACQUA NATURALE DA LT 1,5 - CONF. 6 BOTTIGLIE	PZ	810
3	BURRO	KG	80
4	CACIOTTA FRESCA VACCINA	KG	285
5	CECI LESSATI	KG	40
6	COLOMBA PASQUALE - CONF. DA 800 g	PZ	36
7	CRACKERS CONF. DA 500g	CONF.	190
8	DOPPIO CONCENTRATO POMODORO - CONF. da 1KG	PZ	24
9	FAGIOLI CANNELLINI LESSATI - CONF. DA 3 kg	PZ	24
10	FARINA DOPPIO ZERO	KG	45
11	FORMAGGIO PRIMO SALE	KG	95
12	FORMAGGIO STRACCHINO	KG	230
13	LATTE UHT	LITRO	260
14	LENTICCHIE ROSSE DECORTICATE SECICHE	KG	115
15	MOZZARELLA FIORDILATTE - DA 100g	PZ	1370
16	MOZZARELLA PER PIZZA	KG	85
17	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO	LITRI	750
18	PANDORO NATALIZIO - CONF. DA 750g	PZ	36
19	PANINI SENZA GLUTINE GR 0,90 -CONF DA 2 PEZZI	PZ	100
20	PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO	KG	330
21	PARMIGIANO REGGIANO INTERO	KG	6
22	PASSATA DI POMODORO - CONF. DA 3 kg	PEZZI	455
23	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - FORMATO PENNE	KG	500
24	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - FORMATO CASARECCE	KG	80
25	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - FORMATO CORALLINI	KG	120
26	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - FORMATO FARFALLE	KG	85
27	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - FORMATO GNOCCHETTI SARDI	KG	190
28	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - FORMATO GOMITI	KG	60
29	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - FORMATO MEZZE PENNE	KG	520



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

Area Servizi Amministrativi

Piazza Vittorio Veneto, 15 - 51036 Larciano (PT)

30	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - FORMATO SEDANI	KG	360
31	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - FORMATO SEDANINI	KG	360
32	PASTA SENZA GLUTINE – FORMATO PENNE	KG	5
33	PASTA SENZA GLUTINE – FORMATO SEDANI	KG	5
34	PASTA SENZA GLUTINE – FORMATO CORALLINI	KG	2
35	POLPA DI POMODORO - CONF. DA 2,5 kg	PZ	40
36	PREPARATO PER PUREÈ PATATE Istantaneo - CONF. DA 4kg	PZ	35
37	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI FRESCHI	KG	170
38	RICOTTA DI MUCCA	KG	95
39	RISO PARBOILED	KG	880
40	SALE FINO	KG	110
41	SALE GROSSO	KG	230
42	TONNO IN OLIO D'OLIVA - CONFEZIONE DA 80 g (peso netto)	PZ	190
43	TONNO IN OLIO D'OLIVA - CONFEZIONE DA 1,730 kg (peso netto)	PZ	230
44	TORTELLINI CARNE FRESCHI	KG	165
45	UOVA IN SALAMOIA	PZ	1800
46	UOVA SGUSCIATE LIQUIDE	KG	550
47	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA - CONF. DA 100g	PZ	2880
48	ZUCCHERO A VELO - CONF. DA 1kg	PZ	3
49	ZUCCHERO BIANCO SEMOLATO	KG	30



LOTTO 2 – ORTOFRUTTA

	PRODOTTI	UNITA' MISURA	QUANTITA' STIMATE NEL PERIODO
	FRUTTA		
1	ALBICOCHE	KG	95
2	ARANCE NAVEL/TAROCCO	KG	1510
3	BANANE	KG	2910
4	CLEMENTINI	KG	670
5	COCOMERO	KG	115
6	LIMONI	KG	130
7	MELE GIALLE	KG	800
8	MELE ROSSE	KG	800
9	MELONI RETATI GIALLI	KG	40
10	PERE WILLIAM/ABATE	KG	800
11	PESCHE NOCI GIALLE	KG	90
12	SUSINE BIANCHE E ROSSE	KG	15
13	UVA BIANCA	KG	160
	VERDURA		
14	AGLIO SECCO	KG	17
15	BASILICO	KG	20
16	CAROTE	KG	410
17	CAVOLO CAPPUCCIO	KG	130
18	CETRIOLI	KG	20
19	CIPOLLA ROSSA/DORATA	KG	60
20	FINOCCHI	KG	780
21	INSALATA LATTUGA	KG	815
22	PATATE GIALLE	KG	265
23	PEPERONI ROSSI	KG	15
24	POMODORO GRAPPOLO	KG	375
25	PREZZEMOLO	KG	5
26	RADICCHIO ROSSO	KG	40
27	ROSMARINO	KG	25
28	SALVIA	KG	25
29	SEDANO	KG	20
30	ZUCCHINE SCURE	KG	170



LOTTO 3 – PRODOTTI SURGELATI

	PRODOTTI	UNITA' MISURA	QUANTITA' STIMATE NEL PERIODO
	PRODOTTI ITTICI		
1	BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO	KG	425
2	BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO SENZA GLUTINE - CONF. DA 300g	CONF.	13
3	FILETTI DI PLATESSA SPELLATI	KG	115
4	FILETTI DI MERLUZZO DELISCATI	KG	485
	VERDURE		
5	BIETA	KG	400
6	BROCCOLI	KG	120
7	CAROTE A RONDELLE	KG	550
8	CAROTE BABY	KG	525
9	CAVOLFIORE	KG	340
10	FAGIOLI CANNELLINI	KG	150
11	FAGIOLINI FINISSIMI	KG	810
12	FINOCCHI A SPICCHI	KG	200
13	MINISTRONE DI VERDURE	KG	380
14	MISTO PER SOFFRITTO	KG	225
15	PISELLINI FINISSIMI	KG	190
16	SPINACI	KG	730
17	ZUCCA CUBETTATA	KG	80
18	ZUCCHINE A RONDELLE	KG	150
	ALTRI PRODOTTI SURGELATI		
19	GELATO COPPETTA - CONF. DA 70/80g	PZ	240
20	PESTO GENOVESE SENZA AGLIO - CONF. DA 1kg	PZ	225
21	PIZZA SURGELATA SENZA GLUTINE MARCHIO SCHAR - SINGOLO PEZZO DA 350g	CARTONE DA 8 PZ	1
22	RAVIOLI SENZA GLUTINE MARCHIO SCHAR - CONF. 300g	CONF.	2