



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

**AVVISO PUBBLICO PER L'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORI ECONOMICI DA  
CONSULTARE PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA  
DERRATE DESTINATE ALLA PRODUZIONE PASTI , PRODOTTI PER LA PULIZIA,  
L'IGIENE E LA SANIFICAZIONE OLTRE CHE CONTROLLO INFESTANTI PER LE  
MENSE GESTITE IN ECONOMIA PER IL PERIODO SETTEMBRE 2021 – LUGLIO 2022  
CON SUPPORTO AMMINISTRATIVO NELLA GESTIONE DEGLI ORDINI  
CIG: Z1D32B15C3**

**MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE**

La manifestazione di interesse da parte dei concorrenti dovrà pervenire entro e non oltre il termine perentorio del giorno:

**14/08/2021 – ore 24:00**

esclusivamente in modalità telematica, compilando il modello *“Manifestazione di interesse”* allegato al presente avviso, che dovrà essere firmato digitalmente dal dichiarante e inviato a mezzo PEC all'attenzione del “Servizio Affari Legali Educativi e Demografici” al seguente indirizzo: [comune.sancascianovp@postacert.toscana.it](mailto:comune.sancascianovp@postacert.toscana.it).

Per informazioni e richieste di chiarimento è possibile contattare l'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici entro le ore 12,00 del 12/08/2021 – [Dott.ssa Laura Bandini – l.bandini@comune.sancasciano-val-di-pesa.fi.it](mailto:Dott.ssa Laura Bandini – l.bandini@comune.sancasciano-val-di-pesa.fi.it) - tel. 055/8256275.

L'operatore economico che avrà fatto pervenire la manifestazione di interesse a seguito del presente avviso avrà la facoltà, ai sensi degli artt. 45 comma 2 e 48 del D.Lgs. 50/2016, di presentare offerte per sé o quale mandatario di operatori riuniti.

**CONSULTAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI**

Gli operatori economici individuati saranno consultati e invitati a presentare la propria offerta, attraverso la piattaforma START della Regione Toscana, entro un termine presunto di dieci (10) giorni dall'inserimento della procedura su START.

**TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi del nuovo Regolamento Generale sulla protezione dei dati (GDPR 2016/679) si informa che il Titolare del trattamento dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente procedura è il Comune di San Casciano in Val di Pesa e che la partecipazione alla stessa costituisce consenso implicito all'utilizzo ed al trattamento dei dati per le finalità amministrative relative alla medesima.

**PUBBLICAZIONE AVVISO**

Il presente avviso è pubblicato sul sito istituzionale dell'ente, nella sezione “Bandi e Avvisi”.

**CAPITOLATO SPECIALE**

**SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE DESTINATE ALLA PRODUZIONE PASTI ,  
PRODOTTI PER LA PULIZIA, L'IGIENE E LA SANIFICAZIONE OLTRE CHE  
CONTROLLO INFESTANTI PER LE MENSE GESTITE IN ECONOMIA PER IL  
PERIODO SETTEMBRE 2021 – LUGLIO 2022 CON SUPPORTO AMMINISTRATIVO**



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

**NELLA GESTIONE DEGLI ORDINI – CAPITOLATO SPECIALE CIG Z1D32B15C3**

**ART. 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO**

Il presente capitolato ha per oggetto l'esecuzione del servizio di fornitura derrate, tovaglie e tovaglioli, prodotti di igiene e pulizia con supporto amministrativo nella gestione degli ordini per il periodo settembre 2021- luglio 2022 per le cucine gestite in economia di proprietà del comune di san casciano in val di pesa.

L'importo del pasto unitario, nella computazione del quale devono essere considerate le attività di cui ai punti successivamente elencati è di € 1,90 oltre iva 10%.

L'importo complessivo presunto dell'affidamento è pari ad € 22.727,27 oltre iva 10%

L'oggetto dell'appalto consta di:

- ricezione delle richieste di approvvigionamento da parte degli addetti alla produzione pasti e consegna nelle sedi e nelle fasce orarie indicate nel presente capitolato;
- fornitura di tovaglie e tovaglioli a perdere;
- fornitura di detergenti per la pulizia del centro cottura ed il lavaggio e sanificazione di stoviglie e refettori;
- servizio di controllo infestanti;
- manutenzione sistemi di filtraggio dell'acqua presso la scuola dell'infanzia di Chiesanuova.

**ART. 2 PROCEDURA DELL'APPALTO, CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E REQUISITI DEI CANDIDATI**

**2.1 Criteri di aggiudicazione**

L'appalto sarà affidato a seguito di avviso pubblico di manifestazione d'interesse, ai sensi dell'art. 61 "Procedura ristretta" del D.Lgs. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95 commi 2, 3 e 6 del D.Lgs. 50/2016, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

1. OFFERTA TECNICA .....MAX PUNTI 80
2. OFFERTA ECONOMICA..MAX PUNTI 20

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio. L'offerta tecnica dovrà essere contenuta in un elaborato di non oltre 5 facciate su fogli A4 font Times new roman 12.

**2.2 Selezione dei candidati**

I concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale, della capacità economica e finanziaria e delle capacità tecniche e professionali ai sensi degli artt. 80, 83 del D. Lgs.50/2016, così come di seguito specificati:

a) Requisiti di idoneità professionale:

1. essere iscritti alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza in conformità a quanto previsto dall'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016;

b) Capacità economica e finanziaria



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

1. Dichiarazione concernente il fatturato minimo annuo nello specifico settore DEL PRESENTE APPALTO realizzato negli ultimi tre anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 che dovrà essere non inferiore a € 105.000,00 oneri fiscali esclusi, ai sensi dell'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. 50/2016;

2. Possesso di numero 2 idonee referenze bancarie

c) Capacità tecnica e professionale

1. Elenco, di cui di cui all'Allegato XVII, Parte II del D.Lgs. 50/2016, dei principali servizi di FORNITURA DERRATE CON SUPPORTO AMMINISTRATIVO analoghi a quello del presente appalto, prestati negli ultimi tre anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari.

2. Dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, del possesso delle seguenti certificazioni:

- ISO 14001 od equivalente sistema di gestione ambientale
- ISO 22005 sistema di rintracciabilità nelle filiere alimentari
- ISO 9001 sistema di qualità
- ISO 22000 sistema di gestione della sicurezza alimentare
- SA 8000 sistema di responsabilità sociale

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

**ART. 3 CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI**

**3.1. Offerta economica (fino a 25 punti)**

Si indica un costo per pasto crudo, a base d'asta, di € 1,90 (IVA ed oneri per i rischi da interferenza - DUVRI esclusi) .- Pasto unitario (IVA esclusa) applicando la formula:

$$P_i = (O_{min}/O_i) \times P_{max}$$

**Max punti 25**

dove

**O<sub>i</sub>** è l'offerta economica del fornitore i-esimo

**O<sub>min</sub>** è l'offerta economica più bassa

**P<sub>i</sub>** è

**P<sub>max</sub>** è il punteggio assegnato all'offerta migliore.

**3.2. Offerta tecnica (fino a 80 punti)**

**CRITERI DI VALUTAZIONE PUNTEGGI**

<b>a) Organizzazione del servizio</b>	<b>Massimo punti 35</b> La Commissione valuterà l'adeguatezza dell'organizzazione del servizio rispetto alle attività richieste dal capitolato e la coerenza complessiva dell'offerta tecnica (tempi e modi di consegna delle derrate) Massimo punti 15  La Commissione valuterà l'attenzione prestata alla prevenzione
---------------------------------------	--



SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

	dei rifiuti Massimo punti 10
	La Commissione valuterà l'attenzione prestata ai requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) Massimo punti 10
<b>b) Varianti</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prodotti alimentari definiti “chilometro zero” (rif. Cam 2020): si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km</li><li>• Prodotti Km utile: Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.</li></ul>	<b>Massimo punti 20</b> <p>Alimenti che nel rispetto di quanto previsto dall'allegato A), siano prodotti nel territorio della regione Toscana: il punteggio sarà attribuito solo ai prodotti offerti per l'intera durata contrattuale sulla base dei menù elaborati dal servizio Dietistico Comunale :</p> <p><i>b.1</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prodotti da forno (eccetto pane)</li></ul> <p><i>Chilometri zero o km utile</i> percentuale annua del 20% Massimo punti 3 percentuale annua del 30% Massimo punti 4</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ortaggi e legumi</li></ul> <p><i>Chilometri zero o km utile</i> percentuale annua del 20% Massimo punti 1 percentuale annua del 30% Massimo punti 2</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Formaggi</li></ul> <p><i>Chilometri zero o km utile</i> percentuale annua del 20% Massimo punti 3 percentuale annua del 30% Massimo punti 4</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Frutta</li></ul> <p><i>Chilometri zero o km utile</i> percentuale annua del 20% Massimo punti 1 percentuale annua del 30% Massimo punti 2</p> <p><i>b.2</i> Fornitura di Pasta e Arance biologiche provenienti da terre confiscate alla criminalità organizzata: percentuale annua del 20% Massimo punti 3 percentuale annua del 30% Massimo punti 4</p>
<b>c) Proposte migliorative</b>	<b>Massimo punti 25</b> <p>Sono richieste proposte alternative al miglioramento del servizio nel rispetto dei Criteri ambientali Minimi e tutto quanto previsto dal presente capitolato mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi di realizzazione con particolare attenzione alla manutenzione dei sistemi di filtraggio acqua della scuola dell'infanzia di Chiesanuova.</p> <p>Verranno valutate con particolare attenzione le proposte migliorative presentate rispetto all'art. 9 del presente capitolato “CONTROLLO INFESTANTI”. Dette proposte non devono</p>



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

	comportare oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.
--	--

**ART. 4 – DURATA**

Il rapporto contrattuale avrà effetto dall'aggiudicazione al 31 luglio 2022. Alla scadenza, il rapporto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta di una delle parti. Il servizio dovrà essere reso con la massima regolarità e puntualità nell'arco di tutto il periodo di durata del contratto. Non è pertanto ammessa l'interruzione del contratto.

**ART. 5 – MODALITA' DI ESECUZIONE**

Le consegne dovranno avvenire, da parte della ditta aggiudicataria, direttamente alle singole cucine sulla base di quanto specificato di seguito per ogni tipologia di derrata.

**5.1 Ordini e consegne**

La pianificazione delle forniture, in funzione delle occorrenze e del necessario, dovrà essere realizzata dall'impresa affidataria in collaborazione con il personale incaricato dall'Ente, impiegato nella produzione. Gli ordini, evasi dall'impresa affidataria, su cui grava esclusivamente ogni responsabilità, vengono concordati fra il personale addetto alla produzione ed il Referente-Responsabile per l'impresa affidataria, in orario di disponibilità del personale del Comune di San Casciano V.P. La ditta aggiudicataria, pertanto, dovrà garantire un referente per il Servizio, al quale il Comune di San Casciano V.P, mediante le proprie unità in produzione, possa immediatamente inoltrare qualsiasi tipo di comunicazione e/o contestazione.

Oltre alla fornitura periodica di prodotti per l'igiene e la sanificazione di stoviglie e locali, viene richiesta all'impresa aggiudicataria la fornitura di tovagliette e tovaglioli a perdere ed il monitoraggio blatte e roditori presso le cucine ed i refettori dei plessi indicati all'articolo successivo.

**ART. 6 UTENZA PRESUNTA**

I pasti giornalieri presunti, per il periodo settembre 2021 – luglio 2022 presso le scuole dell'infanzia per 5 giorni la settimana sono i seguenti:

	Alunni	Adulti
SCUOLA INFANZIA SAN PANCRAZIO – Via Malafrasca	n. 24	n. 3
SCUOLA INFANZIA CHIESANUOVA - Via Faltignano	n. 36	n. 7;

I dati di consumo possono variare in più o in meno subordinatamente a:

- 1) la realtà scolastica in quanto soggetta a modificazioni con percentuali di assenze variabili ed incostanti nell'arco dello stesso anno scolastico;
- 2) esigenze contingenti dell'ufficio responsabile del servizio che può variare, a suo insindacabile giudizio, in più o in meno le quantità fino al 20%;
- 3) il calendario scolastico e le imprevedibili interruzioni del servizio.

**ART. 7 - CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FORNITURA**



## SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

Tutti i generi alimentari di cui al presente disciplinare dovranno essere forniti nella qualità e nei tipi stabiliti nell'Allegato 1. Tutti i prodotti forniti dovranno essere delle migliori qualità e freschezza essendo destinati all'alimentazione dei minori. La merce dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto dal quale dovranno risultare la quantità e la dichiarazione di ricevuta da parte di uno degli incaricati di ogni singola cucina. Oltre al Documento di trasporto, i fornitori sono tenuti ad indicare il lotto di provenienza di ogni singolo prodotto, indicandolo possibilmente nel DDT o direttamente sul prodotto consegnato, comprese anche tutte le derrate semilavorate e parzialmente divise per centri di cottura, (per esempio: parmigiano reggiano grattato, prosciutto cotto, legumi secchi, ecc. in adempimento al Reg CE 178/02 art. 18).

Ogni rischio o danno alle persone incaricate del trasporto, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali, per i prodotti consegnati direttamente alle singole cucine, è ad esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, durante il periodo di fornitura, effettuare acquisti fino alla concorrenza del 20% in più o in meno rispetto all'importo globale della fornitura stessa, senza che ciò comporti modificazioni sui prezzi, patti, condizioni offerti in sede di gara.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre la facoltà di richiedere eventuali ulteriori generi, al momento non prevedibili, la cui modesta entità non andrà comunque a modificare le condizioni generali della fornitura stessa.

L'affidamento delle forniture per il servizio di refezione scolastica decorrerà dalla data di aggiudicazione e continuerà sino al 31 luglio 2022.

E' tassativamente vietata, pena la decadenza dall'appalto, la fornitura di alimenti derivanti da organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Le derrate alimentari, ivi comprese quelle a lunga conservazione, non dovranno, al momento della consegna, aver superato di 1/3 il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza (un residuo di vita non inferiore al 70%).

Si dovrà far riferimento alla normativa in merito all'etichettatura degli alimenti per quanto riguarda gli allergeni presenti nella filiera produttiva del regolamento UE N 1169/2011 e s.m. , e inviare le schede tecniche dei prodotti con l'adeguamento alla normativa in oggetto.

### **ART. 8 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI E SEDI DI CONSEGNA**

Per le caratteristiche merceologiche dei prodotti si rinvia all'allegato 1 del presente disciplinare.

La Stazione Appaltante si riserverà di sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio presso istituti legalmente riconosciuti i campioni prelevati degli alimenti consegnati. La ditta si obbliga ad accettare la relazione di analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi, oltre naturalmente alle sanzioni previste nel presente capitolato.

**La ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, deve rispettare quanto stabilito dal DM 10 marzo 2020– Allegato 1 – Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione – Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva – Criteri Ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari (G.U. n. 90 del 04/04/2020)**

L'A.C., in particolare, obbliga l'impresa aggiudicataria all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

1. requisiti degli alimenti;
2. requisiti dei prodotti in carta;
3. requisiti degli imballaggi;
4. gestione dei rifiuti;



## SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

Le sedi di consegna sono distintamente le cucine di:

- Scuola dell'infanzia San Pancrazio - Via Malafrasca;
- Scuola dell'infanzia Chiesanuova - via Faltignano.

### **8.1 - Generi alimentari facilmente deperibili**

Per gli alimenti appartenenti a questa categoria, in caso di richiesta da parte dell'Amministrazione comunale, la ditta aggiudicataria dovrà prevedere la consegna al plesso, entro e non oltre le ore 9.30 del giorno in cui è previsto il consumo e/o la preparazione del prodotto stesso, consegnandola nel rispetto delle norme d'igiene, in perfetta conservazione e sistemata in appositi contenitori e/o confezioni in regola con le vigenti disposizioni di legge.

La consegna alle cucine, ove richiesta, dovrà avvenire il giorno stesso del consumo, salvo richieste aggiuntive determinate da casi di necessità, attualmente non prevedibili, comunque in collaborazione con il personale amministrativo messo disposizione dell'azienda per il coordinamento degli ordini.

### **8.2 Generi alimentari a lunga conservazione**

Per gli alimenti appartenenti a questa categoria la consegna sarà a carico della ditta aggiudicataria che dovrà trasportare la merce e consegnarla nel rispetto delle norme d'igiene ed in perfetta conservazione e sistemata in appositi contenitori e/o confezioni in regola con le vigenti disposizioni di legge.

In caso di festività infrasettimanali la consegna dei prodotti sarà concordata direttamente con l'ufficio responsabile del servizio ed in collaborazione con il personale amministrativo messo disposizione dell'azienda per il coordinamento degli ordini.

Le consegne alle cucine dovranno avvenire con cadenza pressoché settimanale, salvo richieste aggiuntive determinate da casi di necessità, al momento non prevedibili. In tali casi le modalità di consegna saranno concordate successivamente con il personale amministrativo messo disposizione dall'azienda per il coordinamento degli ordini in modo da evitare eventuali disagi sia da parte del personale di cucina che da parte della ditta stessa.

Si specifica che le derrate a lunga conservazione, al momento della consegna, non devono aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

### **8.3 Pesce e verdure surgelate**

La consegna dovrà avvenire, direttamente alle cucine di ogni plesso scolastico, una volta alla settimana, in giorno da concordare.

### **8.4 Frutta e verdura fresca**

La consegna dovrà avvenire ogni settimana, almeno 2 volte a settimana, direttamente alle cucine di ogni plesso scolastico, dalle ore 8,30 ed entro e non oltre le ore 10,00. In ogni caso le modalità di consegna dovranno essere concordate con l'ufficio responsabile del servizio.

In caso di festività nel giorno di consegna la fornitura dovrà essere effettuata un giorno concordato con l'Amministrazione. Per i periodi di vacanza scolastica la consegna sarà concordata in sede di ordine. Per le caratteristiche merceologiche dei prodotti di questa categoria si rinvia all'allegato 1 del presente disciplinare.

### **8.5 Prodotti per diete speciali**



## SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

Devono essere prodotti conformi al Reg. 2016/128 e il Reg UE 1169/11.

Le caratteristiche qualitative devono rispettare gli standard previsti per i prodotti tradizionali.

Gli alimenti richiesti possono essere: prodotti senza glutine (presenti nel prontuario dell'Associazione AIC o con dichiarazione del fornitore), prodotti senza latte, e senza uovo, prodotti senza zucchero, prodotti aproteici, e prodotti senza conservanti e senza coloranti. La fornitura dovrà essere garantita per tutti i plessi scolastici interessati dal presente disciplinare di gara. La consegna della merce ai vari plessi rimane a carico della ditta aggiudicataria e dovrà avvenire tra le ore 8,30 e le ore 10,00 del giorno del consumo per i prodotti facilmente deperibili. Per i prodotti a lunga conservazione e surgelati sarà prevista una fornitura indicativamente mensile. Potranno essere richiesti alimenti integrati alla dieta vegetariana o vegana.

### 8.6 Prodotti d'igiene e pulizia

I detersivi, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta :

Elenco dei prodotti richiesti:

Disincrostante liquido per lavastoviglie ed attrezzature da cucina

Detergente sgrassante rapido concentrato

Detergente per la cura e manutenzione dell'acciaio inossidabile

Detergente universale per vetri e altre superfici

Detergente igienizzante in polvere idoneo all'igienizzazione di verdure, frutta taglieri locali ed impianti di produzione

Detergente liquido ecologico per il lavaggio meccanico delle stoviglie

Additivo di risciacquo liquido

Detergente liquido per il lavaggio manuale delle stoviglie

Detergente per i pavimenti della cucina

Disinfettante per la pelle

Disinfettante di superficie in base ai parametri stabiliti dal CTS "contrasto alla diffusione del virus Sars cov-2

Tutti i prodotti elencati dovranno essere di primaria e nota marca, certificata secondo le normative vigenti e con caratteristiche di eco compatibilità certificate con il marchio "Ecolabel EU" o di equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o concentrati conformi ai criteri ambientali minimi (*D.M. 29/01/2021 Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detersivi. Pubblicato nella Gazz. Uff. 19 febbraio 2021, n. 42*).

La fornitura dovrà essere garantita per tutti i plessi scolastici interessati dal presente disciplinare di gara. La consegna della merce ai vari plessi rimane a carico della ditta aggiudicataria e dovrà avvenire previo accordo con il personale comunale addetto al servizio produzione pasti in quantità idonee agli spazi limitati delle piccole scuole in cui si trovano le cucine comunali gestite in economia.

Per un utilizzo conforme dei detersivi si richiede l'adeguamento dei dosatori installati nelle lavastoviglie, ed eventuale controllo periodico da parte di un tecnico specializzato.

### ART. 9 CONTROLLO INFESTANTI

L'affidatario del servizio dovrà effettuare il controllo degli infestanti attraverso il posizionamento e monitoraggio trimestrale di trappole, lampade, ecc nelle cucine e nei magazzini delle scuole oggetto del presente capitolato.

In caso di necessità potrà essere richiesto il posizionamento di dette trappole anche nei locali adibiti a refettorio. Di seguito l'elenco delle scuole interessate:





**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

SCUOLA INFANZIA S.PANCRAZIO – Via Malafrasca  
SCUOLA INFANZIA CHIESANUOVA - Via Faltignano

**ART. 10 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile del procedimento è il Responsabile del Servizio.

**ART. 11 - VERIFICA DI CONFORMITA'**

**Sorveglianza e controlli delle lavorazioni.** I prodotti forniti devono possedere etichette complete e di facile comprensione, diversamente il personale addetto alla ricezione potrà rifiutare il prodotto. Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal Servizio Dietistico del Comune. L'Amministrazione inoltre verificherà a campione le caratteristiche e la gradibilità del prodotto fornito. Tali controlli saranno effettuati dal Servizio Dietistico Comunale. Qualora nel corso dei controlli emergessero criticità di particolare gravità, l'Amministrazione si riserva di applicare una penale secondo quanto stabilito dal successivo articolo e comunque di procedere a tutela dei propri interessi per il ristoro dei maggiori danni.

**ART. 12- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

La facoltà di risolvere il rapporto contrattuale, con apposito atto motivato, opera anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite, qualora si verificano inadempienze particolarmente gravi oppure ripetute, contestate più volte nel corso dell'esecuzione del servizio. La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito all'appaltatore il quale potrà presentare le proprie controdeduzioni entro cinque giorni. Acquisite e valutate negativamente tali giustificazioni oppure scaduto inutilmente il termine senza che la ditta abbia risposto, l'Amministrazione può disporre la risoluzione.

La risoluzione del contratto avverrà di diritto nel caso di fallimento della ditta appaltatrice.

**ART. 13 - RIFUSIONE DANNI E PENALITA'**

Per il recupero delle penalità, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenuta, sui crediti della ditta aggiudicataria. In ogni caso è fatta salva ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi e/o il risarcimento dei maggiori danni subiti, ed inoltre potrà procedere all'esecuzione in danno delle operazioni interrotte, addebitando alla Ditta la spesa eccedente l'importo contrattuale per il servizio non prestato.

**ART. 14 PROGRAMMA DI EMERGENZA**

In caso di ritardo nei termini di consegna, o di consegna incompleta o di consegna di generi alimentari non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente disciplinare, l'Amministrazione si approvigionerà a suo insindacabile giudizio presso altra ditta e a totale carico della ditta inadempiente, la quale sarà obbligata a rimborsare, oltre alle spese ed oneri vari, il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di appalto; tutto ciò fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti.

**ART.15 CONTROLLI IGIENICO SANITARI**

L'Amministrazione si riserva infine la facoltà di espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, sui documenti dell'autocontrollo secondo il metodo HACCP System sulla base del Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e s.m. concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, avvalendosi della facoltà di accedere ai locali di stoccaggio e ai mezzi di trasporto, senza l'obbligo di preavviso



## SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

alla ditta aggiudicataria.

Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata fosse riscontrata di qualità inferiore, l'Amministrazione ha il diritto insindacabile di ordinare il ritiro della merce e di pretendere l'immediata sostituzione con altra idonea e, ove ciò non avvenga, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore.

Inoltre all'Amministrazione viene riconosciuto il diritto, dal fornitore, di risarcimento dei danni subiti sia per quanto si riferisce all'Amministrazione stessa, sia per le eventuali conseguenze derivanti dal consumo e quindi ai consumatori della merce. Pertanto il Comune dovrà essere esplicitamente sollevato indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo della merce che viene fornita a questo scopo.

### **ART. 16 INADEMPIENZE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione Comunale accerterà l'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce mediante perizie, collaudi, ispezioni, analisi, ecc. al fine di determinare la perfetta corrispondenza della merce stessa.

Verificandosi inadempienze di qualunque genere nell'esecuzione del contratto, viene riconosciuta all'Amministrazione la facoltà di applicare le seguenti penalità:

- il ritardo nella consegna della merce: penale pari a € 100,00
- la non corrispondenza del peso della merce fornita rispetto a quello indicato nella bolla di accompagnamento: penale pari a € 100,00.
- la non corrispondenza della quantità e della tipologia della merce richiesta con quella fornita: penale pari a € 100,00.
- il trasporto o l'imballo non idoneo con la vigente normativa igienico-sanitaria: penale pari a € 100,00.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre la facoltà di applicare ulteriori penalità, a suo insindacabile giudizio, per altri casi di inadempienza al momento non prevedibili.

I controlli potranno essere fatti presso la ditta, presso la cucina, durante il trasporto. Copia del verbale verrà consegnato al personale della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice avrà 72 ore di tempo dalla ricezione del verbale per presentare all'Amministrazione eventuali osservazioni scritte.

La sanzione, se confermata, verrà detratta in sede di liquidazione dalla fattura del mese corrispondente, con provvedimento del Responsabile del Servizio.

In caso di gravi inadempienze di qualunque genere nell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione Com.le invierà contestazione scritta per "rimediare all'inadempienza" e nel caso che l'aggiudicatario non adempia alle prescrizioni eserciterà la facoltà di risolvere il contratto.

### **ART. 17 SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese contrattuali, nessuna esclusa ed eccettuata, inerenti e conseguenti saranno a totale carico della ditta assuntrice della fornitura, senza diritto di rivalsa.

### **ART. 18 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

#### **18.1 – Fatturazione elettronica**

Le fatture saranno emesse a conclusione delle lavorazioni e dovranno essere intestate ed inviate a: Comune di San Casciano Val di Pesa Servizi Educativi – via Machiavelli, 56 50026 San Casciano V.P. CODICE UNIVOCO NPEAZU



## SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

Ogni fattura dovrà contenere:

la fatturazione, per ogni singolo plesso dovrà avvenire alla fine di ciascun mese con la specifica indicazione del plesso e del mese di riferimento.

I documenti dovranno specificare chiaramente il numero dei pasti forniti ed il corrispettivo importo. In generale dunque la fattura dovrà essere chiara ed esauriente e consentire comunque la verifica del rispetto delle norme del presente Capitolato. Non darà diritto alla corresponsione di somme ad alcun titolo, ogni altra voce non espressamente indicata nell'offerta economica, anche se indicata in fattura.

### **18.2 - Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'azienda aggiudicataria, assumerà con la sottoscrizione del contratto gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii.

La Ditta si obbliga pertanto a comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato di cui alle commesse pubbliche, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente.

## **ART. 19- GARANZIE**

### **19.1 - Responsabilità per danni**

La ditta aggiudicataria risponde di tutti i danni causati, a qualsiasi titolo nell'esecuzione del rapporto contrattuale:

- \_ a persone o cose alle dipendenze e/o di proprietà della ditta stessa;
- \_ a persone o cose alle dipendenze e/o di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- \_ a terzi e/o cose di loro proprietà.

## **ART. 20 - DUVRI**

Rilevato che in applicazione del D.lgs. 81 del 9/4/2008 sono stati valutati i rischi d'interferenza da cui non derivano oneri.

## **ART. 21 - LUOGO DI ESECUZIONE E FORO COMPETENTE**

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare espressamente il proprio domicilio.

In caso di controversia il foro competente è quello di Firenze

## **ART. 22 - NORMA DI RINVIO**

Per quanto non previsto dal presente capitolato, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici (D.Lgs. 50/2016).

## **ART. 23 -INFORMATIVA EX ART. 13 REGOLAMENTO UE 2016/679 SULLA PROTEZIONE DEI DATI**

Si comunica che i dati personali pervenuti al Comune di San Casciano Val di Pesa, saranno utilizzati nel rispetto delle finalità e modalità derivanti dalla normativa nazionale (D. Lgs 30 giugno 2003 n. 196, Codice in materia di protezione dei dati personali, e successive modifiche) e europea (Regolamento europeo per la protezione dei dati personali n. 679/2016, GDPR).

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di San Casciano V.P.



SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E DEGLI  
ALIMENTI PER LA FORNITURA DI GENERI  
ALIMENTARI E DEI PRODOTTI PER L'IGIENE  
E LA PULIZIA DELLE CUCINE A GESTIONE  
COMUNALE**

Le derrate alimentari ed i prodotti di igiene e pulizia destinati al servizio di refezione presenti nei locali della ditta Aggiudicataria della fornitura, conservati negli spazi ad hoc, devono essere esclusivamente quelle contemplati nell'offerta di gara.

All'inizio della fornitura dovrà essere data all'Ufficio comunicazione/conferma dei nomi dei fornitori e trasmesse le schede tecniche delle derrate che si intendono utilizzare per la preparazione dei pasti onde poter, in qualsiasi momento, rintracciare la filiera di ogni prodotto e dare comunicazioni agli utenti delle caratteristiche del medesimo.

Ove si rendessero necessarie variazioni dell'elenco dei fornitori, la ditta dovrà darne tempestiva comunicazione al comune. I prodotti forniti devono essere accompagnati da certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità rispetto alle vigenti leggi in materia. Per tutta la produzione alimentare

fornita dalla ditta, deve essere garantita e documentata la "rintracciabilità della filiera", ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l'alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dei Regolamenti che saranno elencati.

Tutte le derrate dovranno essere etichettate in base al regolamento vigente in materia ed etichettate in base al Regolamento UE nr1169/2011 etichettatura dichiarazione allergeni.

**E' tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.**

Le derrate alimentari fornite, devono avere etichettatura conforme alle leggi vigenti. Per i prodotti preconfezionati non sono ammessi prodotti con etichette incomplete e non in lingua italiana.

**CARNI:** Dovranno soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del:

• **Regolamento 852/04/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, recante norme sull'igiene dei prodotti alimentari**

• **Regolamento 853/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 Recante norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**

• **Regolamento 854/04/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 Recante norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di**

COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

**origine animale destinati al consumo umano**

• **Regolamento 882/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 29 aprile 2004**

**Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali**

• **Direttiva 2004/41/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 aprile 2004**

- **CARNE BOVINA FRESCA**

Le carni bovine dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati, di età inferiore a due anni, classi U2, U3, R2, R3, O2, O3, oppure da carcasse di animali femmine, U2, U3, R2, R3, R4, O2, O3, O4, di razza italiana. La carne dovrà provenire da allevamenti italiani, nati in Italia, allevati in Italia, macellati in Italia, venduti in Italia.

Ai fini della tipizzazione delle carni in oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti [Regolamento n. 1249/2008](#) e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione e in classe di ingrassamento.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature: Bollo CE e n. riconoscimento veterinario,



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

marchio C.I. (Carni italiane) n. e categoria di classificazione.

La carne dovrà soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.lgs. 286/94, 118/92 e 119/92 e successive modifiche ed integrazioni (D.Lgs. 23/06/2003 n° 181). Dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di luogo e nome dell'azienda di nascita dell'animale e data di nascita, azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CEE e che attui procedure di autocontrollo, il tutto indicato nell'etichettatura di ogni singola derrata ( Reg. CE n. 1760/2000).

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili la carne deve essere prodotta, macellata e sezionata nel rispetto della Legge 19/01/2001 n. 3 dell'O.M. 27/03/2001, del Regolamento CE n. 999/2001 e del D. Min.Sal. 16/10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione della suddetta.

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

A richiesta dell'Amministrazione la ditta dovrà documentare:

- Misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- Misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- Carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cmq;
- Carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;
- Lysteria monocytogenis: assente in 25 g;
- Salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto, non dovranno provenire da animali a cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

. I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L. n° 286/94 (da 0° C a + 4 °C con tolleranza max +7°C) per tutta la durata del trasporto.

La carne dovrà essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura e in giusta quantità.

La carne dovrà essere non congelata, né scongelata, frollata, di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica. Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili anche dopo la cottura.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. Sulla confezione di sottovuoto dovranno essere riportate, in forma facilmente visibile

**- CARNI SUINE FRESCHE**

Le carni fornite dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio italiano da razze madre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Non è ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate. La carne dovrà essere ottenuta dal sezionamento della



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come lombo disossato (filoni) e non disossato taglio bologna. A richiesta dell'Amministrazione dovrà arrivare sui vari plessi già sezionata in piccoli tagli,

Le carni suine dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- Provenire da una filiera certificata, nato, allevato e macellato in Italia con indicazioni almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE e che attui procedure di autocontrollo, il tutto indicato nell'etichettatura di ogni singola derrata, in base alla **Direttiva 2008/71/CE del Consiglio del 15 luglio 2008 relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini**

- Produzione di schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati.

A richiesta dell'Amministrazione la ditta dovrà documentare:

- Misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;

- Misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:

- Carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cmq;

- Carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;

- *Lysteria monocytogenis*: assente in 25 g;

- *Salmonella* spp: assente in 25 g.

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

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. Sulla confezione di sottovuoto dovranno essere riportate, in forma facilmente visibile

**- CARNE DI POLLO E TACCHINO**

**Il nuovo Regolamento (CE) n. 543/2008, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007,**

**stabilisce norme per la commercializzazione delle carni di pollame, direttamente applicabili in tutti gli**

**Stati Membri dal 1° luglio 2008 e sostitutive di quelle contenute negli abrogati Reg. (CE) n. 1538/1991 e**

**Decreto Ministeriale n. 465 del 10/09/1999.**

Il pollame utilizzato per la preparazione di pasti dovrà essere nato, allevato e sezionato nel territorio nazionale, macellato in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento in esecuzione del **Regolamento (CE) n. 21/2004** che ha istituito un sistema di identificazione e registrazione degli animali della specie ovina e caprina.

Tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti D.P.R. 495/97 e dal D.P.R. 559/92 s.m. devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Dovrà essere di cat. A esclusivamente fresco ai sensi del Reg. CE nr 1234/2007 e nr 543/2008, e quindi petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), cosci di pollo o fusi, fuselli o perine, pollo intero, petto di tacchino (maschio) o fesa (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) i tagli richiesti devono essere in conformità al reg. CE 1234/2007



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

- Provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE e che attui procedure di autocontrollo, il tutto indicato nell'etichettatura di ogni singola derrata;
  - Produzione di schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati.
  - Le carni dovranno provenire da animali allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in batterie, in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.
  - Dichiarazione dei requisiti base ai Reg. CE 1234/2007 ,(Reg. CE 543/08) , per quanto riguarda l'influenza aviaria
- L'Ufficio può richiedere alla ditta i seguenti controlli:
- Misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
  - Carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cmq;
  - Carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;
  - Lysteria monocytogenis: assente in 25 g;
  - Salmonella spp: assente in 25 g.
  - Controlli chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali, e altre utilizzate a scopo anabolizzante, rilevati a campione sulle partite di carne.
  - Le carni devono essere di colore bianco/rosa se riferite al petto oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori, i muscoli delle carni devono avere consistenza sodo/pastosa, spiccata lucentezza, assenza di ematomi; la pelle deve avere colore giallo/rosa; consistenza elastica e senza segni di traumatismi.
- Le carni non dovranno essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti e additivi di alcun genere.

Il documento commerciale di accompagnamento delle derrate dovrà riportare tutte le

notizie previste dalle norme vigenti, i requisiti devono essere certificati ad ogni consegna. Le carni dovranno essere conservate con la refrigerazione dal momento della produzione fino alla cottura.

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

Le carni dovranno arrivare al Centro cottura confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicole trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto e al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati con tutte le indicazioni previste dalla legge vigente.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento.

**- CONIGLIO**



### SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

La carne di coniglio fresco dovrà provenire da animali nati, allevati macellati e sezionati in Italia Selezionati esclusivamente in macelli abilitati CE e autorizzati in conformità al Dpr 30/12/1992 n. 559 e il DPR 495 del 1997. Dovrà essere di categoria A, la carne di colore rosa, consistente, e il grasso perineale deve essere scarso, consistente e di colore bianco. Ogni coniglio acquistato dal Centro cottura deve essere spellato, eviscerato e presentato in ottemperanza al DPR N. 559 del 30 dicembre 1992 con la scritta Marchio di qualità, coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg di peso.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente e in particolare la data di confezionamento, il nome del produttore, della sede di stabilimento di produzione, ottemperare ai reg. CE sugli imballaggi per alimenti.

L'Ufficio Associato può richiedere alla ditta i seguenti controlli:

- Misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- Carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cmq;
- Carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;
- *Lysteria monocytogenis*: assente in 25 g;
- *Salmonella* spp: assente in 25 g.
- Controlli chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali, e altre utilizzate a scopo anabolizzante, rilevati a campione sulle partite di carne.

Le carni dovranno provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE e che attui procedure di autocontrollo, il tutto indicato nell'etichettatura di ogni singola derrata;

Dovrà inoltre essere corredata di schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati.

#### **PANCETTA TESA**

Requisiti qualitativi: -le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente

molti; -il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;

. la stagionatura effettuata deve essere dichiarata; -non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Tipologie richieste:

-pancetta tesa

Confezionamento: -forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto.

#### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

I surgelati di pesce si intendono in porzioni singole e saranno forniti nei tipi indicati nel menù.

Le caratteristiche del prodotto dovranno essere in ordine a tutte le vigenti disposizioni relative alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione degli alimenti surgelati, assicurando il pieno rispetto della catena del freddo, con divieto di scongelamento e ricongelamento.

In particolare i prodotti surgelati dovranno essere contenuti in confezioni chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal D.L. n° 109 del 27.01.1992 e dal D.Lgs. del 23/06/2003 n° 181.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 09/12/1993. Il valore di ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 30 MG /100 GR. o il limite di 35 mg/100 gr (merluzzo e nasello) secondo





**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

quanto fissato dalla decisione della Commissione della Comunità Europea 95/49 /CEE.  
I prodotti della pesca , se a filetti, dovranno essere privi di organi interni, grumi di sangue, membrane scure, pelle e spine. Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile un odore ammoniacale o di rancido. Dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda.

**ALIMENTI RICHIESTI PER LA PREPARAZIONE DELLE PIETANZE PREVISTE DAI MENU':**

Si richiede filetti di nasello, platessa, merluzzo, bastoncini di pesce, platessa panata e alibut con certificazione MSC fishery:

Filetti di Platessa msc  
fior di filetto di MerluzzoMSC  
cuori di merluzzo MSC  
filetti di Halibut spellati MSC  
bastoncini di pesce MSC  
platessa impanata msc  
Cuori di nasello MSC

Le seguenti derrate faranno riferimento alle normamtive vigenti in materia di prodotti ittici surgelati o congelati:

Filetto di cernia  
Seppie intere e spellate.  
Calamari interi e spellati  
Gamberetti sgusciati  
palombo in tranci  
salmone tranci  
vongole sgusciate

I filetti e le trance di pesce in confezioni originali e sigillate dal fornitore 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 dal freddo, decongelazioni, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari.

I prodotti dovranno essere surgelati IQF (Individually Quick Frozen) o interfogliati in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione. Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

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

Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:

Denominazione di vendita  
Nome o ragione sociale e sede del produttore, importatore e confezionatore  
Stato fisico: surgelato  
identificazione dello stabilimento riconosciuto CE o paese terzo abilitato dalla CE  
data di confezionamento  
data di surgelamento (mese/anno)  
T.M.C. (termine minimo di conservazione)  
Peso sgocciolato (al netto della glassatura)  
Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto  
Dicitura che consente di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

**ALIMENTI SURGELATI**

Dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane e non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziale decongelazione, fenomeni di putrefazione.

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs. 110/1992 e successive integrazioni in confezioni originali intatte. Nella confezione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni relative alla normativa vigente. I prodotti surgelati dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. Tutti i prodotti surgelati dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari o extracomunitari riconosciuti nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti D.Lgs 531/92. Tutti i prodotti dovranno essere esenti da patogeni e da parassiti.

**- VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE**

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne

Le confezioni delle verdure surgelate dovranno essere in confezioni da 1 Kg massimo 5 Kg. Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, normalmente sviluppata, di grandezza uniforme, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate, prive di corpi estranei, esenti da qualsiasi alterazione.

I prodotti BIOLOGICI devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UF/non UE» (obbligatorio dal 117/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

**VERDURE SURGELATE RICHIESTE PER LA PREPAZIONE DELLE PIETANZE  
PREVISTE NEL MENU:**

- 1) Fagiolini finissimi
- 2) Pisellini finissimi
- 3) Spinaci a foglia
- 4) Bietola a foglia
- 5) Carote baby intere
- 6) Cuori di carciofi
- 7) Crocchette di patate impanate
- 8) Minestrone di verdure

**- VERDURA E FRUTTA BIOLOGICA**

la verdura e frutta biologica fa riferimento alla normativa descritta in "verdure surgelate"



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

biologiche”, escluso che per la provenienza che deve essere nazionale.

I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- Presentare le caratteristiche della specie e qualità richieste;
- Essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- Dovranno essere privi di terrosità sciolte o aderenti o di altri corpi o prodotti estranei;
- Non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- Dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.
- Essere sani e resistenti.
- Essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei.

La ditta dovrà fornire l’elenco delle aziende produttrici da cui si riforniscono, per ognuna di esse esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotto da un organismo di controllo riconosciuto (D.Lgs. 220/95).

Si richiede inoltre la disponibilità a produrre schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati nonché la documentazione accertante l’attivazione di un meccanismo di tracciabilità lungo la filiera produttiva dei prodotti ortofrutticoli che permetta di risalire all’origine della materia prima.

La fornitura di prodotti ortofrutticoli a coltivazione biologica ad ogni plesso scolastico deve avvenire in confezioni originali o confezioni per alimenti munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornita da uno dei Consorzi certificatori. La ditta fornitrice dovrà osservare la corretta etichettatura degli imballi con indicazioni che rispettino quanto previsto dal D.L. n. 109 del 27/01/1992 in attuazione delle direttive CEE n. 395 – 396 del 1989 e successive modifiche.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alla normativa vigente ed in particolare deve essere garantita la corrispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (D.M. 209 del 27/02/1996).

Le bolle di acquisto dei prodotti ortofrutticoli devono riportare:

- La specie vegetale
- La varietà
- Il calibro
- La categoria di appartenenza
- La provenienza
- Il peso netto
- Il peso lordo
- Marchio attestante il prodotto biologico.

**ELENCO ORTAGGI RICHIESTI BIOLOGICI PER LA PREPARAZIONE DI PIETANZE PREVISTE DAI MENU’:**

- Aglio
- Basilico
- Bietole
- Carote
- Cavolfiore
- Cavolo cappuccio
- Cavolini di Bruxelles
- Cetrioli
- Cipolla



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

- Fagiolini
- Finocchi
- Insalate tipo lattughe e scarola, indivia riccia, romana.
- Melanzane
- Patate (comuni a pasta gialla e bianca, novelle)
- Peperoni
- Piselli
- Pomodori da insalata e da sugo
- Porri
- Radicchio rosso di Chioggia
- Rosmarino
- Salvia
- Sedano
- Spinaci
- Zucchine
- Zucca gialla.

Gli ortaggi da fornire devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata e di stagione.

Devono corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richiesta, essere fresche ed omogenee per maturazione.

**ELENCO FRUTTA BIOLOGICA RICHIESTA DA OFFRIRE AGLI UTENTI NELL'ARCO DELL'ANNO SCOLASTICO IN BASE ALLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI STESSI**

- Albicocche
- Arance (Moro, tarocco, sanguinello, Washinton navel, calabrese)
- Banane equo e solidali
- Ciliegie
- Clementini
- Fragole
- Kiwi
- Mandarini
- Mele tipo Stark ,golden, red delicious, smith, royal gala, staiman red, renette.
- Pere tipo kaiser, cosce, abate, butirra, William, Conference Passacrassana, decana del comizio.
- Pesche (Springtime, Cardinal, Dixired, nettarine, fantasia)
- Susine o prugne (Goccia d'oro, Morettini, santa Rosa, Ozark Premier).
- Uva di tipo regina bianca o nera.
- Cocomero
- melone

La qualità della frutta da fornire è quella classificata come di "prima" dalla vigente legislazione e cioè prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata. Tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane, dovrà essere sottoposta ad accurato lavaggio. Sia per la frutta che per la verdura e gli ortaggi, si preferiscono prodotti stagionali al posto delle primizie e più precisamente:

- essere di recente raccolta
- essere mature fisiologicamente
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti estranei
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione



## SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Tutta la frutta e la verdura dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da bolla di consegna dalla quale dovrà risultare il controllo quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati.

Gli ortaggi a bulbo e le patate non devono essere germogliati né trattati con radiazioni gamma. In particolare per le patate sono da scartare quelle con buccia raggrinzita e flaccide, quelle con germogli interni e chiazze scure e con tracce di verde epicarpale; devono essere conservate in luoghi

freschi, asciutti, poco luminosi.

### **LEGUMI SECCHI BIOLOGICI NAZIONALI**

Caratteristiche minime: i legumi secchi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, sani (non devono presentare attacchi di parassiti vegetali e animali), privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco o sassolini ecc.) , uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%), il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg) o in sacchetti di plastica per alimenti con pezzatura massima di 1 Kg. Devono rispettare il regolamento di produzione biologica, ed essere di produzione, e stoccaggio nazionale.

I legumi richiesti sono:

Lenticchie secche: cultivar richieste Vitalba, Leonessa, Altamura, Mormanno, Castelluccio.

Fave secche: cultivar richieste Windsor, Siviglia, Agnadolce, S.Pantaleo

Ceci secchi: cultivar richieste Cottolo, Migno, Principe, Fiorentino, Toscano

Fagioli secchi: cultivar richieste Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima, Fagiolo dell'occhio

Miscela di legumi secchi per passati e zuppe in quantità variabili provenienza Toscana.

### **UOVA BIOLOGICHE**

Le uova con guscio provenienti da allevamenti con caratteristiche biologiche nel rispetto del Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche come da Regolamento CEE n° 1804/99, dovranno essere costituite da uova di gallina fresche, da allevamenti a terra (7 galline per metro quadro di terreno coperto di sabbia o paglia) di provenienza italiana, di categoria A, pezzatura 60/65 gr. con i requisiti previsti dal Regolamento CEE 1907/90 e 1274/91. le uova dovranno essere confezionate in imballi conformi ai Reg. CE1907/90 e al 2295/93. Al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I documenti di trasporto e di accompagnamento della fornitura "uova Biologiche", che la ditta deve mettere a disposizione dell'Ufficio Associato devono contenere le seguenti indicazioni:

- Natura del prodotto, indicazione della specie da cui provengono le uova
- Numero di lotto
- La dichiarazione di biologico
- La sede e ragione sociale della ditta produttrice e confezionatrice
- Categoria di qualità e di peso
- Data di imballaggio.

### **SALUMI**

**Dovranno pervenire già affettati il giorno stesso del consumo**

**Prosciutto crudo di Parma (DOP) o Prosciutto Toscano Alta Qualità**

Il prosciutto crudo di Parma dovrà essere di prima qualità con certificazione DOP e avere tutte le caratteristiche tipiche del prodotto stesso. Dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di suino nato,



## SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

allevato e macellato in Italia. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990 n. 26 e dal D.M. n. 253 del 15/02/'93 relativi alla tutela della denominazione d'origine e DOP del D.M. del 13/10/1998. le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere le seguenti:

- stagionatura minima non inferiore a 18 mesi;
- colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- esente da difetti.

Il prosciutto crudo toscano Dop prodotto da coscia fresca di suino toscano nella zona tipica di produzione etichettato secondo quanto previsto dal D.M. n. 253 del 15/02/'93 relativi alla tutela dei prodotti DOP e al D.M. sull'istituzione dei prodotti DOP del 13/10/1998, deve avere tutte le caratteristiche tipiche del prodotto.

Il prodotto può essere conservato sotto vuoto oppure deve riportare una fascetta non removibile che indichi la qualità del prosciutto, il marchio DOP, il nome e la ragione sociale o il marchio del produttore, del confezionatore e del venditore, le sedi dello stabilimento di confezionamento, il peso netto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione e il numero di lotto per la tracciabilità della filiera.

### **Prosciutto cotto nazionale Alta Qualità senza polifosfati e proteine del latte adatto per la dieta priva di glutine**

Il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati aggiunti, di alta qualità, di provenienza nazionale.

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del peso compreso tra 6 e 8 Kg di suino allevato e macellato in Italia. Dovrà avere una cottura uniforme, ben pressato privo di bolle e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, il grasso di colore bianco non superiore al 15% del totale .

Dovrà essere compatto, privo di occhiatura e confezionato sotto vuoto. Non dovrà essere utilizzato quello pre-affettato ne tantomeno ricomposto o assemblato.

L'etichetta del prodotto deve riportare le seguenti indicazioni: la qualità del prosciutto, il nome e la ragione sociale o il marchio del produttore, del confezionatore e del venditore, le sedi dello stabilimento di confezionamento, il peso netto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione e il numero di lotto per la tracciabilità della filiera.

### **Bresaola IGP**

Prodotto ottenuto dalla coscia bovina, deve provenire da animali nazionali e priva di polifosfati aggiunti, di prima qualità, di provenienza nazionale con certificazione IGP, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve avere una stagionatura non inferiore a 30 giorni, non deve contenere additivi. Deve presentarsi ben pressata, priva di tendini e grassi. Deve essere uniforme al colore e fornita in confezioni sottovuoto.

L'etichetta del prodotto deve riportare le seguenti indicazioni: la qualità del prodotto, il marchio IGP, il nome e la ragione sociale o il marchio del produttore, del confezionatore e del venditore, le sedi dello stabilimento di confezionamento, il peso netto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione e il numero di lotto per la tracciabilità della filiera.

### **PANE TOSCANO O INTEGRALE ACQUISTATO IN FORNO LOCALE (Territorio dell'Unione Comunale Chianti Fiorentino)**

Il pane di tipo comune dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "1" , lievitato a lungo con lievito naturale e cottura adeguata, con tutte le caratteristiche volute del D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e del D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 107 (Regolamento



### SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146). Dovrà essere fresco, cioè consegnato non oltre 6 ore dalla sfornatura, ma dovrà essere completamente raffreddato al momento della consegna. Dovrà essere sempre di prima cottura. Non è consentito l'uso di pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e/o condito.

La ditta dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si rifornisce e, per ognuna di esse, esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica della farina e il metodo di preparazione biologica del pane da un organismo di controllo riconosciuto (D.Lgs. 220/95).

Nel caso in cui l'approvvigionamento sia locale può essere preparato con farina di grano tenero NAZIONALE e lievitato a lungo con lievito naturale. Formati richiesti: bozzette da gr. 60, o da gr. 100, da gr. 500 o da 1 Kg senza sale

#### **PIZZA E SCHIACCIATA**

L'impasto per la pizza o schiacciata dovrà essere preparato con farina di tipo "0" (a richiesta dell'Amministrazione appaltante potrà essere richiesto l'utilizzo di farina di tipo "1").

L'olio utilizzato, nella percentuale minima del 4% su sostanza secca, dovrà essere olio extravergine di oliva. Il prodotto dovrà avere aroma e sapore caratteristici. Il peso della pasta non potrà essere superiore al 48% del peso complessivo del prodotto. Gli ingredienti dovranno essere quelli caratteristici della pizza Margherita, in particolare: la mozzarella dovrà essere fiordilatte in quantità del 20% minimo su prodotto cotto; il pomodoro dovrà essere di provenienza italiana ed in quantità del 25% minimo su prodotto cotto; considerato che generalmente l'olio è in parte miscelato con il pomodoro, il sale e l'origano, la pizza dovrà essere spalmata con olio extravergine di oliva. A richiesta l'Amministrazione Appaltante potrà richiedere pizza "rossa" intesa senza mozzarella per alcune diete particolari.

#### **PASTA DI SEMOLA E INTEGRALE BIOLOGICA, PASTA prod. TOSCANA O PASTA PROVENIENTE DA TERRENI CONFISCATI ALLA MAFIA**

La pasta usata per confezionare i primi dovrà essere di semola di grano duro o di provenienza biologica, oppure di produzione Toscana rispettando tutte le normative descritte in precedenza ed in base al D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 107 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146), e proveniente da terreni confiscati alle mafie.

In caso di utilizzo di pasta fresca, il prodotto dovrà essere microbiologicamente idoneo e mantenuto a +3°.

Le caratteristiche organolettiche dovranno essere le seguenti:

- aspetto uniforme ed asciutto;
- buona resistenza alla pressione delle dita con frattura traslucida e vitrea all'atto della rottura;
- buona resistenza alla cottura, dopo la quale la pasta dovrà presentarsi integra e "al dente", con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel fondo;

La pasta di provenienza toscana o quella proveniente da terreni confiscati dovrà avere tutti i requisiti minimi di qualità del prodotto stesso, inoltre verrà accompagnata da certificazione d'origine, nome del produttore e n. lotto per la rintracciabilità.

**Il riso BIOLOGICO** dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legge e dovrà essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled. Le confezioni devono essere originali, e sull'etichetta deve essere chiara la provenienza, la qualità, l'indicazione biologico, il produttore e il confezionatore, e le indicazioni di cottura.



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

Alla cottura non deve spappolarsi, ma rimanere compatto, sodo e i chicchi non si devono sfarinare. I **tortellini e ravioli** dovranno avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti del D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e del D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 107 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146), essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e privi di qualunque "esaltatore di sapidità". Dovranno essere preparati con pasta fresca all'uovo; il ripieno dei ravioli dovrà essere composto di ricotta e di spinaci, mentre quello dei tortellini dovrà essere composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio grana, pane grattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammella, nonché di tutti i prodotti bovini chiamati "quinto quarto".

Gli **gnocchi** dovranno avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti del D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e del D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 107 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146), e dovranno essere preparati con patate, farina, sale e dovranno risultare soffici e non disfarsi durante la cottura; dovranno essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

La **farina di mais** per la polenta deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariata, per eccesso di umidità o altra causa. La qualità di questo prodotto deve essere idonea alla preparazione dei pasti per utenti celiaci e quindi deve essere contemplata nel Prontuario dell'Associazione intolleranti al glutine aggiornato per l'anno di riferimento.

**LATTE, BURRO, FORMAGGI E YOGURT BIOLOGICO**

Dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali registrate e controllate dalle autorità competenti, prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. 54 del 14 gennaio 1997 e s. m.

I formaggi e i derivati del latte devono essere tassativamente muniti delle informazioni sulla loro tracciabilità con indicazione del luogo di provenienza, nome e sede della ditta fornitrice del latte e nome e sede della ditta produttrice dei latticini.

Il **latte intero** dovrà essere intero a lunga conservazione in confezioni da litri 1 (uno).

Il **burro** dovrà essere di pura panna fine centrifugata.

Il formaggio da fornire dovrà essere **Parmigiano Reggiano**, conforme a quanto previsto dal Regolamento CEE n° 1107/1996 e GUCE L. 148/96 del 21/06/1996 e successive modificazioni.

Dovrà essere semigrasso a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale.

Dovrà pervenire da forme di peso non inferiore a Kg. 24 di forma cilindrica, con superficie esterna scura e oleata senza rugosità, gobbosità, spaccature, screpolature, né presentare colorazioni anormali; alla percussione deve dare un suono omogeneo, pasta color paglierino più o meno intenso; odore e sapore fragranti.

Fornitura di Parmigiano Reggiano da tavola: deve possedere una maturazione di 24 mesi.

Fornitura di Parmigiano Reggiano da grattugiare: deve possedere una maturazione di 24 mesi.

La fornitura degli altri formaggi dovrà fare riferimento alle norme vigenti in materia e in particolare:

- lo **stracchino** dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento dello sporzionamento;
- la **mozzarella** dovrà essere di prima qualità, freschissima, in tagli così detti "bocconcini" che dovranno essere conservati a temperatura di refrigerazione nel





**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

proprio siero fino al momento dello sporzionamento;

- La **ricotta** vaccina dovrà essere prodotta in buone condizioni igieniche con latte vaccino pastorizzato. Non deve presentare sapore, odore, o colorazione anomala. Deve essere fornita in cestelli chiusi ed idonei al trasporto o in vaschette monoporzioni tutte etichettate con tutte le diciture di legge della grammatura prevista dalle tabelle dietetiche;

- La **robiola** prodotta da puro latte vaccino fresco. Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere il 50%. Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto. Non deve presentare le caratteristiche alterate, né sapori particolari;

- **Formaggio tipo italico** maturo dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento della sporzionatura;

- **Taleggio DOP**, ai sensi del Reg. CEE n° 1107/1996 e GUCE L. 148/96 del 21/06/1996 e successive modificazioni, maturo dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento della sporzionatura;

- **Pecorino Toscano DOP**, ai sensi del Reg. CEE n° 1263/96 e GUCE L. 163/96 del 02/07/1996, fresco, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento della sporzionatura;

- **Emmenthal** dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento della sporzionatura;

- **Asiago DOP**, il formaggio deve essere prodotto con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alcun tipo di alterazioni, e accompagnato da tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs n. 109/92.

La Stazione Appaltante può richiedere la fornitura di formaggio a monoporzione, la ditta dovrà inviare una certificazione attestante la qualità del prodotto, la data di scadenza, la data di confezionamento e tutte le caratteristiche merceologiche del prodotto stesso.

- Lo **yogurt BIOLOGICO** verrà fornito in sostituzione della frutta nei giorni indicati dalla Stazione Appaltante. Dovrà essere di tipo intero con frutta senza conservanti né coloranti.

Il prodotto deve essere fornito con l'etichettatura originale.

**-OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA NAZIONALE O IGP TOSCANO**

L'olio da fornire dovrà essere quello "extra vergine d'oliva" come è definito nel Regolamento CEE n° 2568/91 del 11/07/1991 e modifiche del Regolamento CEE n° 2042/2001. Dovrà essere

COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana. Dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia ed in particolare a quelle della legge sopra citata.

La fornitura dovrà avvenire in contenitori di vetro di 1 lt per il condimento a crudo prevedendo olio extra vergine di oliva igp toscano, con etichettatura originale, mentre per la cottura sarà previsto olio extra vergine di oliva biologico in bottiglie da 1 lt o taniche in latta da 5 lt.

**PRODOTTI IN SCATOLA**

**FRUTTA SCIROPATA**



### SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI

i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione; -polpa consistente, consistente e soda; -completamente decorticati o privi di buccia; -privi del torsolo o nocciolo; -non devono presentare odore, colore e sapore anomali;  
frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia;  
macedonia

composta indicativamente da:

- ✂ pera 30% +/-3%;
- ✂ pesca 40% +/-3%;
- ✂ ananas 15% +/-3%;
- ✂ ciliegie 8% +/-3%;

#### **TONNO**

Il tonno dovrà essere a trancio intero di prima qualità (varietà Yellowfind) in olio d'oliva e sale e di provenienza Italia, Spagna o Portogallo. La carne deve essere rosea e molto saporita.

Il prodotto fornito deve essere conforme alle leggi vigenti.

Le porzioni saranno ricavate da pezzi interi, mentre non sarà accettato il briciolame.

#### **POMODORI PELATI BIOLOGICI**

Dovranno essere in confezioni da 500 gr o 1 kgr circa peso netto.

I prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal DPR. N° 428 del 11/04/1975 e successive modifiche, in particolare devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- Avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%.

#### **BUDINI E DESSERT**

Budino pronto all'uso ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in vasetti form-seal, contenente latte intero, con la presenza di gelificanti: carregenina, gomma di xanthan, di provenienza nazionale.

COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

#### **PRODOTTI DA FORNO DA UTILIZZARE NELLE FESTE E PER LE RICORRENZE**

- Cantuccini alla mandorla acquistati in azienda con Sede all'interno del territorio dell'Unione Comunale Chianti Fiorentino;
- Brutti ma boni acquistati in azienda con Sede all'interno del territorio dell'Unione Comunale Chianti Fiorentino;
- Torte e dolci tipici (schiacciata fiorentina, ciambellone, crostata, schiacciata con l'uva, pan di ramerino, cenci) acquistati in un forno locale;

#### **SALE FINO E GROSSO IODATO**

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"; sottoforma

di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"; il prodotto non deve contenere

impurità e corpi estranei; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### **ACETO BIOLOGICO**

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali; acidità tot. (ac. Acetico)

6-12 % +/-3%.



COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA  
CITTÀ METROPOLITANA DI FIRENZE



**SERVIZIO AFFARI LEGALI EDUCATIVI E DEMOGRAFICI**

Tipologie richieste:

aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.

aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela.

**Confezionamento: bottiglie in vetro**