

SCHEDA TECNICA

LOTTO N°1 - GENERI ALIMENTARI VARI

Elenco descrittivo e quantitativi presunti dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per un anno scolastico:

DESCRIZIONE PRODOTTI	QUANTITÀ PRESUNTA
- Aceto di vino bianco bottiglie lt.1 - Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/65 n. 162 e successive modifiche oltre ad avere le caratteristiche riportate nel D.M. del 27/03/1986. Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100ml. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto alla fermentazione acetica dei vini, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, ma vietato l'aggiunta di acido Acetico e altri acidi o sostanze coloranti.	Lt. 1.500
- Aceto balsamico di Modena IGP in confezioni da lt 0.500 composto da mosto d'uva in maggiore percentuale e da aceto di vino non deve essere presente il colorante caramello E150	Lt 10
- Acqua minerale naturale conf. lt.1,5 - L'acqua minerale naturale deve essere del tipo oligominerale o leggermente mineralizzata, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso non superiore a 500mg/l e basso contenuto di sali, e dovrà rispettare i limiti di concentrazione previsti dalla normativa di riferimento attuale D. Lgs. 8 Ottobre 2011 n. 176 che recepisce la Direttiva 2009/54/CE.	N. 5.000
- Bicarbonato di sodio naturale in confezioni da 1 kg	Kg. 50
- Biscotti tipo frollini e in piccola parte tipo secchi in confezioni monodose primaria marca commerciale. I biscotti non devono contenere coloranti, conservanti, dolcificanti artificiali, e grassi idrogenati contenenti olio di palma.	Kg. 400
- Capperi sottaceto in barattoli da gr. 350 – 700 devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovute a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.	Kg. 20
- Cereali (corn flakes classici, al cioccolato, comunque con scarso apporto di zuccheri e discreto di calorie) confezioni 500 – 1.000 gr.	kg 2.000
- Concentrato doppio di pomodoro di origine italiana in tubetto da netti gr.80/150 e confezioni da gr.880-2.200 con odore e sapore caratteristici, senza nessun sentore di acidità, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%; deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi. Le caratteristiche di qualità del concentrato di pomodoro devono essere conformi alla legge n. 96 del 1969 e D.P.R. n. 428 del 1975	Kg. 100
- Confettura extra di frutta: pesca, albicocca, in confezioni gr. 400.- Contenuto: esclusivamente frutta minimo 45%, zucchero, sciroppo di glucosio, Acido Citrico, Pectina, non devono contenere conservanti aggiuntivi, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti non naturali e non deve essere dolcificata con sostanze edulcoranti sintetiche. La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza; deve contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione. Deve essere garantita per sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini ed assenza della tossina botulinica - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Kg. 40

- Conserve di legumi cotti da g. 500 (per 200kg) e 2,5 kg (per kg 1.600) tipo fagioli cannellini, ceci, lenticchie lessati, contenenti solo acqua e sale confezionati in latta smaltata o vetro. Non devono essere presenti allergeni o tracce.	Kg. 1.800
- Dado granulare vegetale senza glutammato monosodico, senza glutine e derivati del latte, senza grassi idrogenati in confezioni kg 1 o superiori	Kg. 60
- Farina bianca "0" proveniente da grano Italiano, in confezioni da 1 Kg , contenente umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate di cui al DPR n. 187/2001, non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. D.P.R. n. 502 del 30.11.98. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione -DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Kg. 800
- Farina di mais per polenta istantanea ottenuta da farina di mais di buona qualità italiana prodotta attraverso cottura a vapore, in confezione sottovuoto da gr. 500 a gr. 1.000 Certificata SENZA GLUTINE - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - PROVENIENZA ITALIANA	Kg. 20
- Maionese da kg 1 - La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato - certificata SENZA GLUTINE	Kg. 20
- Maizena – amido di mais in confezioni da 1 kg	Kg. 100
- Miele di acacia in barattoli di vetro con capsula a chiusura ermetica da gr. 400 di provenienza locale-italiana -DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Kg. 6
- Noce moscata macinata in confezioni da gr. 500 a 1 kg umidità max 7,5%	Kg. 1
- Olive verdi e nere snocciolate in confezioni da 400 netto Le olive verdi/nere in salamoia devono essere denocciolate, mature sane, ben lavate, prive di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni.	Kg. 40
- Orzo solubile confezioni fino gr. 500 dovrà essere orzo tostato, macinato e solubilizzato. Non dovrà presentare insetti, parassiti, muffe, colorazioni ed odori diversi da quelli che gli sono propri. Non dovrà contenere conservanti o coloranti in genere.	Kg. 30
- Misto d'uovo fresco omogeneizzato , pastorizzato e refrigerato come stabilito nel Regolamento CE n.853/04. Prodotto ottenuto esclusivamente dalla sgusciatura di uova di galline allevate da Agricoltura Biologica . Confezionato in brik da 1 kg Conservazione: da 0°C a max + 4°C - Shelf Life: 30 giorni.	Kg. 2.000
- Tuorlo d'uovo omogeneizzato , pastorizzato e refrigerato come stabilito nel Regolamento CE n.853/04. Prodotto ottenuto esclusivamente dalla sgusciatura di uova di galline allevate da Agricoltura Biologica . Confezionato in brik da 1 kg Conservazione: da 0°C a max + 4°C - Shelf Life: 30 giorni.	Kg. 500
- Pasta d'acciughe in olio d'oliva in tubetti da kg. 0,06	Kg. 12
- Pepe nero macinato, Peperoncini interi e macinati - in confezioni da gr. 500 a 1 kg umidità max 12%, senza additivi, coloranti e muffe.	Kg. 6

- Pinoli sgusciati confezioni gr. 250 – 1 kg. Produzione dal Pinus Pinea Nazionale e area mediterranea. (Spagna, Portogallo e sud della Francia) L'origine deve essere chiaramente indicata in etichetta.	Kg. 150
- Polpa di frutta 100% BIOLOGICA di frutta raccolta in Italia in confezioni da 100g. Senza zuccheri aggiunti, contenente solo zuccheri naturali della frutta. Gusti mela, pera, pesca, albicocca o mix di tali gusti	Pz. 9.000/10000
- Passata di pomodoro in bottiglia di vetro da gr 700 con tappo richiudibile a base di pomodoro fresco sano e maturo, consistenza soda privo di odori e sapori estranei, senza nessun sentore di acidità, senza semi e senza bucce <u>coltivato e raccolto in Italia</u> senza sale - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Kg. 200
- Polpa di pomodoro <u>coltivato e raccolto in Italia</u> di colore rosso pomodoro sano e maturo, consistenza soda privo di odori e sapori estranei, senza nessun sentore di acidità, senza semi e senza bucce con aggiunta di solo cloruro di sodio, confezionati in latta smaltata o vetro. -DA AGRICOLTURA BIOLOGICA -conf. da gr. 500 circa 200kg -conf da kg. 3 circa 2.800kg	Kg. 3.000
- Pomodori pelati 1° qualità da pomodoro coltivato e raccolto in Italia in scatola da Kg. 3, fresco, sano, maturo e ben lavato privo di pelle e peduncoli, maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, difetti dovuti a malattie, devono presentare odore tipico caratteristico senza odori estranei, sapore gradevole tipico fresco, senza nessun sentore di acidità, senza retrogusto di sapore estraneo colore rosso vivo, senza parti verdi, giallastre, non risultare acidi per nessun motivo e immersi nel liquido di conservazione, assolutamente privi di antifermentativi, di acidi di metalli tossici e coloranti artificiali. I "pomodori pelati", ottenuti da frutto di tipo lungo, devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso sgocciolato non inferiore al 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65 per cento negli altri casi e il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5 per cento, confezionati in latta smaltata. - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Kg. 5.000
Le caratteristiche di qualità dei pelati, polpa e passata di pomodoro devono essere conformi alla legge n. 96 del 1969 e D.P.R. n. 428 del 1975, che ne costituisce il Regolamento di applicazione	
- Sale da cucina fine marino iodato in confezioni da 1 Kg. Non deve contenere impurità e corpi estranei, regolamentato da D.M. n. 106 del 31/01/1997	Kg. 1.300
- Sale da cucina grosso marino iodato in confezioni da 1 Kg. Non deve contenere impurità e corpi estranei, regolamentato da D.M. n. 106 del 31/01/1997	Kg. 3.000
- Spezie macinate in buste da 500 gr. e 1 kg (origano, curry, paprica dolce, timo, origano, erba cipollina, rosmarino), senza additivi, coloranti e muffe	Kg. 12
- Spiedini in legno 15-25 cm in conf da 100pz	Pz. 50
- Stuzzicadenti confezionati singolarmente, rotondi con doppia punta igienizzati - in conf. da 1.000 pz	Pz. 5
- Succhi frutta in break 200ml. devono essere ottenuti da frutta di una sola specie. Contenuto di frutta minimo 40-50%, prodotto ottenuto dall'aggiunta di solo acqua e zucchero alla purea dei frutti e non contenere frutta diversa da quella dichiarata, e non contenere sostanze chimiche (edulcoranti artificiali o sintetici aromi artificiali o qualsiasi altra	n° 2.000

<p>sostanza nociva alla salute) <u>esclusivamente nei gusti pesca, albicocca, pera e banana.</u></p> <p>- DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p>	
<p>- Succo di limone in confezioni da Lt 1 a base di succo concentrato non zuccherato ai sensi del DPR n. 489 del 18 maggio 1982</p>	Lt. 140
<p>- Tè scatole da 20 a 100 filtri da gr. 1-2 a filtro</p>	kg. 8
<p>- Tonno all'olio di oliva a trancio intero solo all'olio d'oliva, (tonno yellowfin - struttura carne soda non sfaldata, colore rosa caratteristico) pressato 1° scelta conforme alla vigente normativa di legge in materia, in scatoletta in banda stagnata. Sono richiesti tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, di provenienza Italia, Spagna o Portogallo, 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), contenere briciole per max 5%. Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, difetti di aggraffatura, bombaggio, arrugginimento, ammaccature.</p> <p>-scatolette da gr. 80 circa 350kg -scatolette da kg. 2 circa 850kg</p>	Kg. 1.200
<p>- Tonno al naturale a trancio intero solo con acqua e sale, (tonno yellowfin - struttura carne soda non sfaldata, colore rosa caratteristico) pressato 1° scelta conforme alla vigente normativa di legge in materia, in scatoletta da gr. 80, in banda stagnata. Sono richiesti tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, di provenienza Italia, Spagna o Portogallo, 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), contenere briciole per max 5%. Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, difetti di aggraffatura, bombaggio, arrugginimento, ammaccature.</p>	Kg. 50
<p>- Zafferano in polvere, di colore rosso scuro ottenuto dalla macinazione di soli pistilli di crocus sativus, in bustine da gr. 0,1 circa (circa 500 bustine)</p>	gr. 50
<p>- Zucchero semolato confezioni Kg. 1, le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti. Deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs 51/2004 in attuazione della direttiva 2001/111/CE. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo di 15 mg/Kg. Le confezioni in base alla legge del 31 marzo 1980 n. 139 e successive integrazioni devono riportare la denominazione di vendita, il peso netto, il nome e l'indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE, la sede dello stabilimento del produttore.</p>	Kg. 400
<p>- Bresaola della Valtellina IGP intera o a metà in confezioni sottovuoto da kg 1 a 3 circa preparata con masse muscolari in un solo pezzo della coscia di bovini adulti in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004, con un minimo di 60 gg di stagionatura e con un calo di stagionatura in peso minimo del 35%. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, apneurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori e sapori sgradevoli. Il prodotto deve rispettare le fasi di produzione, caratteristiche organolettiche, chimiche e merceologiche stabilite da apposito Disciplinaire di Produzione del Consorzio per la tutela del nome Bresaola della Valtellina.</p>	Kg. 10

<p>- certificata SENZA GLUTINE.</p>	
<p>- Mortadella di Bologna IGP di puro suino confezionata tassativamente con grasso di carne di maiale, senza impiego di amidi, albumine e polifosfati aggiunti. Le parti di grasso e magro dovranno essere proporzionalmente ed omogeneamente distribuite. Le sostanze impiegate nell'impasto, le fasi della stufatura, debbono ottemperare alle disposizioni del R.D. 20/12/1928 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione, odore e sapore gradevole, le parti carnose di colore rosso e il grasso bianco e sodo. La massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti o bolle d'aria, l'umidità deve essere contenuta nel limite medio del 40%. Peso kg. 3 - 5. - certificata SENZA GLUTINE</p>	<p>Kg. 5</p>
<p>Prosciutto cotto di suino di ALTA QUALITA' intero e senza polifosfati aggiunti, OGM, glutammato, lattosio, proteine del latte e caseinati, biossido di zolfo e proteine della soia. Non deve contenere umidità superiore a 75%. Sono ammessi solo sale e aromi naturali, e conservante nitrito di sodio a norma di legge. Ottenuto esclusivamente dalla coscia intera (quindi non ricomposta), di SUINO NATO, ALLEVATO E MACELLATO IN ITALIA con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni, rivestito parzialmente della sua cotenna; il grasso dovrà essere bianco, sodo e ben refilato. Dovrà essere magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, di cottura uniforme. Dovrà avere peso compreso tra i 5 e i 9 kg. - certificato SENZA GLUTINE</p>	<p>Kg. 2.300</p>
<p>- Prosciutto cotto di petto di tacchino di 1^a qualità intero e senza polifosfati aggiunti, lattosio, proteine del latte e caseinati Il petto di tacchino, nato, allevato e macellato in Italia, opportunamente rifilato e sgrassato, cotto al forno e successivamente rosolato ad alta temperatura, tagliato a metà, confezionato sottovuoto e sottoposto ad un processo di pastorizzazione. Non deve contenere, dovrà avere peso di circa 2,5 kg - certificato SENZA GLUTINE</p>	<p>Kg. 60</p>
<p>- Prosciutto crudo dolce di Parma DOP intero disossato, ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990. Munito di contrassegno a fuoco del Consorzio (corona a 5 punte con base ovale e numero di identificazione dell'azienda produttrice), stagionatura minima dieci mesi, di bel colore scuro uniforme, di sapore piacevole, sano all'ago ed immune da difetti esterni ed interni.</p>	<p>Kg. 5</p>
<p>- Prosciutto crudo toscano DOP - Dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di suino nato, 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. 15/02/'93 n. 253 relativi alla tutela della denominazione d'origine e DOP del D.M. 13/10/1998. Le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ peso non inferiore a 7,5 Kg e non superiore a 9 Kg, disossato, 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 esterni ed interni. <p>Il prosciutto dovrà possedere i requisiti di produzione, di identificazione e qualificazione previsti dalla Legge del 13/02/90 n. 26 di tutela della denominazione di origine (marchiatura prodotto toscano DOP)</p>	<p>Kg. 5</p>
<p>- Edamer Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica. Periodo medio di maturazione: tre</p>	<p>Kg 200</p>

<p>mesi; temperatura: 6°-10°C e, comunque, non oltre i 12°C; umidità: 900; saturazione: ottenuta per naturale condizione di casera.</p> <p>Deve presentare le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ peso da 3 a 5 chilogrammi con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; ➤ crosta compatta, sottile, dello spessore di circa mm 2; ➤ pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino; ➤ sapore dolce caratteristico; ➤ contenuto minimo in materia grassa riferito alla sostanza secca 45% <p>- in confezioni da 3 a 5 kg</p>	
<p>- Emmenthal di Prima qualità, prodotto con latte intero, stagionato in modo naturale per almeno 4 mesi, di pasta compatta caratterizzata dalla tipica "occhiatura" e priva di crepe esterne o gonfiori, senza conservanti, con una percentuale di grassi non inferiore al 50%.</p>	Kg. 10
<p>- Formaggi freschi a pasta non filante spalmabili in confezioni originali da gr. 50/60 e da gr.100 prodotti e confezionati in osservanza delle norme di cui al R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche e per il contenuto in materia grassa come da R.D.L. n. 1177 del 1938 e successive modifiche. Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, avere sapore dolce]</p> <p>- circa kg. 800 da gr 50/60 - circa kg.1.200 da gr 100</p>	Kg. 2000
<p>- Grana padano DOP porzionato 1/8 con oltre 16/18 mesi di stagionatura prodotto secondo quanto prescritto dal Disciplinare di produzione e dalla normativa D.P.C.M. 4.11 .199 con marchio depositato dal relativo consorzio impresso a fuoco sulla crosta.</p>	Kg. 2.700
<p>- Parmigiano Reggiano DOP grattugiato con 24 mesi di stagionatura, in confezioni monodose, prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche e al regolamento del Consorzio Parmigiano Reggiano con marchio depositato dal relativo consorzio impresso a fuoco sulla crosta e rispettare quanto previsto dal relativo DPR 22/09/81. Dovrà essere prodotto nelle zone indicate dal D.P.R. del 30/10/55 n. 1269 e sue modifiche (DPR 15 luglio 1983).</p>	Kg. 30
<p>- Parmigiano Reggiano DOP con oltre 12 mesi di stagionatura in formato snack da 20g. confezionato in atmosfera protettiva, prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche e al regolamento del Consorzio Parmigiano Reggiano con marchio depositato dal relativo consorzio impresso a fuoco sulla crosta e rispettare quanto previsto dal relativo DPR 22/09/81. Dovrà essere prodotto nelle zone indicate dal D.P.R. del 30/10/55 n. 1269 e sue modifiche (DPR 15 luglio 1983).</p>	Kg. 1.800
<p>- Pecorino Sardo con stagionatura circa 4/5 mesi - porzionato 1/8 Formaggio a pasta dura e/o semidura cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora. Crosta da giallo chiaro a marrone scuro. Pasta bianca o giallo/paglierino.</p>	Kg. 16
<p>- Pecorino Toscano DOP - Forma intera - Formaggio a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora e proveniente da allevamenti toscani, la cui alimentazione è costituita da foraggi verdi o affinati, senza conservanti. Crosta da giallo chiaro a marrone scuro a seconda dello stadio di maturazione. Al taglio la pasta deve presentarsi compatta e tenace di colore bianco per la tipologia a pasta tenera, e di colore leggermente giallo/paglierino per la tipologia a pasta semi-dura. Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.</p>	Kg. 12
<p>- Olio di oliva extra vergine 100% da olive coltivate e raccolte in Italia e spremute in frantoi Italiani. L'etichetta dovrà riportare la dicitura prodotto ITALIANO, dovrà essere dell'ultima campagna olearia, di sapore e odore gradevole non contenente acidità libera, espressa in acido oleico, superiore allo 0,8%, con caratteristiche organolettiche e del prodotto conformi al Regolamento CEE 1531/2001 del Consiglio del 23</p>	lt. 5.000

luglio 2001 modifiche/integrazioni. La fornitura dovrà avvenire in contenitori latte da 5 lt.	
- Olio extra vergine IGP “Toscano” con la menzione geografica aggiuntiva di “delle Colline di Firenze” o “Montalbano” <u>da olive coltivate e raccolte nelle suddette zone con i metodi dell’Agricoltura Integrata</u> dell’ultima campagna olearia, di sapore e odore gradevole con acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d’olio; caratteristiche organolettiche e di produzione del prodotto previste dal disciplinare di produzione “IGP” della Regione Toscana approvato con DM 21/07/1998 e sue successive modifiche o integrazioni e secondo il disciplinare “Agriqualità” della Regione Toscana ai sensi della L.R. 25/99. La fornitura dovrà avvenire in base all’ordinativo inviato - circa lt 100 in bottiglie da lt 0,750 - circa lt 4.100 in latte da lt 5	lt. 4.200
- Olio esclusivamente di semi di arachide (acidità massima 0,15%) prodotto ai sensi delle disposizioni di legge vigenti, in latte da 3 o 5 lt. -	kg. 80
- Olio di semi di mais o girasole , prodotto ai sensi delle disposizioni delle vigenti leggi, in lattine da lt. 1.	kg. 80
- Gnocchi di patate (freschi) di qualità superiore in confezioni originali da gr. 1.000 o superiori in atmosfera modificata, riportanti la data di scadenza, precisando giorno, mese, anno. Conservazione in frigo a + 3°C per 30 giorni Devono presentare le seguenti caratteristiche: ➤ prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con farina di grano tenero tipo “0” o “00”, con la percentuale di almeno il 60% di patate o 70% di purea (NON FIOCCHI), sale ed acqua; ➤ esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; ➤ buone caratteristiche microbiche ➤ gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati neanche in tracce ➤ non devono contenere uovo e/o derivati neanche in tracce ➤ dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.	Kg. 20
- Pasta per lasagne all’uovo precotta e surgelata formato gastronorm in confezioni kg 5 – 10 -	Kg. 40
- Pasta di pura semola di grano duro di <u>provenienza ITALIANA</u> in confezioni da Kg. 3 e 5 , colore giallo ambra, odori estranei assenti, umidità 12,5% max., proteine 12,5%, glutine 11%, prodotta in conformità col D.P.R. 9/2/2001 n. 187 - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Kg. 18.000
- Pasta di pura semola di grano duro di <u>provenienza ITALIANA</u> in confezioni da Kg. 0.500 - 1 colore giallo ambra, odori estranei assenti, umidità 12,5% max., proteine 12,5%, glutine 11%, glutine qualità IG - prodotta in conformità col D.P.R. 9/2/2001 n. 187 - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Kg. 250
- Pasta di semola integrale di grano duro di <u>provenienza ITALIANA</u> in confezioni da Kg 3 e 5 odori estranei assenti, umidità 12,5% max., proteine 12,5%, glutine 11%, prodotta in conformità col D.P.R. 9/2/2001 n. 187 - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Kg. 4.000
- Ravioli di pasta fresca all’uovo con ripieno di ricotta (60%) e spinaci (40%) grandezza circa cm4x4 - confezioni originali in buste da gr.1.000 a 2.500 gr. in atmosfera modificata, riportanti la data di scadenza, precisando giorno, mese, anno, il nome del produttore, gli	Kg. 1.500

<p>ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare fra quelli previsti nel presente capitolato). Non devono contenere glutammato monosodico. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%. Devono essere esenti da coloranti e conservanti. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico. Dovranno essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dal D.L. n. 65/1993 e successive modifiche. Dovranno essere utilizzate esclusivamente uova fresche. La pasta dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica Conservazione in frigo a + 3°C per 30 giorni.</p> <p>Circa 200 kg in buste da 1 kg Circa 1.300 kg in buste da 2,5 kg</p>	
<p>- Riso nella qualità “Parboiled” in confezioni da kg 5 proveniente da coltivazioni nazionali e riportante <u>il marchio “riso italiano”</u> dell’Ente Nazionale Risi - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p>	Kg. 8.000
<p>- Riso nelle qualità “Ribe” o “ROMA” in pacchi da Kg. 1 o inferiori proveniente da coltivazioni nazionali e riportante <u>il marchio “riso italiano”</u> dell’Ente Nazionale Risi - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p>	Kg. 400
<p>Il riso deve essere conforme a quanto definito nella legge 18.3.1958 n. 325 e successive modifiche, deve inoltre essere conforme alla migliore qualità commerciale per purezza, colore, odore e umidità. I chicchi devono essere sani asciutti non presentare parassiti o loro uova, con umidità non superiore al 14-15%, privi di polverulenza, di coloranti e non devono presentare rancidità o muffe. Le confezioni non devono contenere chicchi non conformi (striati, vaiolati, rotti, corpi estranei o impurità). <i>Deve resistere fino a 15 minuti senza apprezzabili deformazioni.</i></p>	
<p>- Tortellini di pasta fresca all'uovo con ripieno di carne da Aziende con bollo CE - confezioni originali in buste da kg.1 in atmosfera modificata, riportanti la data di scadenza, precisando giorno, mese, anno, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare fra quelli previsti nel presente capitolato), e contenenti carne per il 40-60% del ripieno. Dovranno essere composti da carne suine, pollame, formaggio grana, pane grattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle, nonché tutti i prodotti bovini. Non devono contenere glutammato monosodico. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%. Devono essere esenti da coloranti e conservanti. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico. Dovranno essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dal D.L. n. 65/1993 e successive modifiche. Dovranno essere utilizzate esclusivamente uova fresche. La pasta dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica. Conservazione in frigo a + 3°C per 30 giorni</p>	Kg. 20
<p>- Ceci secchi in conf. da 1 e 5 kg</p>	Kg. 1.000
<p>- DA AGRICOLTURA BIOLOGICA – PROVENIENZA ITALIANA</p>	
<p>- Fagioli cannellini secchi in conf. da 1 e 5 kg</p>	Kg. 1.000
<p>- DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - PROVENIENZA ITALIANA</p>	
<p>- Farro della Garfagnana in conf. da kg. 1 <u>obbligatoriamente sottovuoto</u></p>	Kg. 300
<p>- DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - PROVENIENZA ITALIANA</p>	
<p>- Lenticchie decorticate in conf. da 1 e kg. 5</p>	Kg. 100
<p>- DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - PROVENIENZA ITALIANA</p>	
<p>TUTTI I LEGUMI DEVONO ESSERE ESENTI DA PARASSITI</p>	

CAMPIONATURA E SCHEDE TECNICHE

La società aggiudicataria - aggiudicazione definitiva non efficace - prima della definitività dell'aggiudicazione dovrà presentare presso il Centro Cottura di via Bonistallo 75a, campionatura in confezione intera e scheda tecnica, di tutti i prodotti offerti. La campionatura accettata potrà essere fatturata al prezzo d'offerta e sarà vincolante per le successive forniture, le eventuali variazioni dei prodotti rispetto alla campionatura, dovranno essere autorizzate PREVENTIVAMENTE dal Servizio Scuola.

I beni oggetto del lotto dovranno avere le qualità sopra descritte

Non potranno riportare alterazioni, sofisticazioni o adulterazioni e dovranno essere confezionati e consegnati nel rispetto della vigente normativa. I prodotti alimentari non dovranno contenere OGM come previsto dalla legge regionale toscana 53/2000 (art 4 comma 1). la qualità delle merci verrà accertata dal personale a ciò preposto al momento della consegna

Le merci non accettate dovranno essere ritirate a spese dell'affidatario

L'Amministrazione si riserva di far eseguire controlli e (anche chimici e microbiologici) sulle merci anche per verificare la presenza di OGM. Il costo delle analisi sarà a carico dell'affidatario

L'affidatario inoltre si obbliga presentare – su richiesta del Comune gli atti di autocontrollo. L'affidatario si rende disponibile ad audit con la ASL di zona onde consentire alla medesima di valutare condizioni igieniche delle lavorazioni e la corretta applicazione delle metodologie di autocontrollo

RIFERIMENTI BIOLOGICO

I prodotti richiesti con la dicitura **“DA AGRICOLTURA BIOLOGICA”** o **“BIOLOGICI”** devono essere di PROVENIENZA NAZIONALE, CERTIFICATI DA UNO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO e devono essere prodotti nel rispetto delle seguenti normative:

- Regolamento (CE) n. 1804/99 del 19 Luglio 1999 che completa il regolamento CEE 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari
- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici
- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 05 settembre 2008 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007

CONFEZIONATURA ED ETICHETTATURA

I prodotti devono essere confezionati ed etichettati ai sensi del Regolamento UE 1169/11 e sue successive modificazioni ed integrazioni; del Regolamento CE n. 182/2009 e per l'olio del successivo decreto ministeriale d'attuazione 10 novembre 2009. L'olio che presenta la dicitura “IGP” e da “Agricoltura integrata - Agriqualità” deve essere etichettato secondo quanto stabilito dal vigente regolamento.

Pomodori: Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

I pomodori pelati e la polpa, confezionati in banda stagna pulita, non arrugginita, non ammaccata, non bombate In latta smaltata nel rispetto del Ministero della sanità 27/02/1996 n. 209 e successive modifiche.

I prodotti Biologici devono essere consegnati in confezioni chiuse, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo e la dicitura **“da agricoltura biologica”** o **“biologico”** e quanto stabilito dal Reg.1169/11.

TRASPORTO

I prodotti devono essere trasportati secondo la normativa vigente, in maniera igienica e con idonei mezzi autorizzati e per i prodotti freschi, dotati di impianto di refrigerazione in grado di mantenere la temperatura tra 0° e 3°C, secondo il Regolamento CE 852/2004 e successive integrazioni.

CONSEGNA

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire a cura e spese dell'Impresa/Ditta aggiudicataria Franco Magazzino Compratore, indicativamente, **2 o 3 volte alla settimana** NEI GIORNI RICHIESTI E CONCORDATI CON IL CENTRO COTTURA NELLE QUANTITÀ E CONFEZIONI ORDINATE, FINO DENTRO IL MAGAZZINO/CUCINE DEI SEGUENTI PLESSI SCOLASTICI, NELL'ORA A FIANCO DI CIASCUNO INDICATA:

Centro Cottura	via Bonistallo, 75a	- ora di consegna	7,30 - 8,30
Asilo Nido	via Valgardena	- ora di consegna	7,30 - 9,30
Asilo Nido	via Righi	- ora di consegna	7,30 - 9,30
Asilo Nido	via Garigliano	- ora di consegna	7,30 - 9,30
Centro Zerosei	via Cherubini	- ora di consegna	7,30 - 9,30