

**Allegato 5 A**



**COMUNE DI REGGELLO**  
**(Città Metropolitana di Firenze)**

**APPALTO DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO "ARCOBALENO" E "PIETRAPIANA" PERIODO  
1 SETTEMBRE 2020 – 31 LUGLIO 2025**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

## INDICAZIONI GENERALI

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.
2. Ciascun prodotto dovrà essere 'tracciato' e dovrà essere possibile ricostruire l'intera filiera alimentare.
4. A cura dell'appaltatore dovranno essere forniti alimenti speciali per celiaci e per tutte le intolleranze alimentari nonché alimenti per lo svezzamento e per la prima infanzia.
5. Nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, l'appaltatore dovrà reperire prioritariamente quelle inserite nella "filiera corta Toscana" così come previsto dalla L.R. 27/05/2002 n.18 e dal relativo Regolamento di Esecuzione, approvato con D.P.G.R. 07/01/2003 n.2/R.

## ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

Regolamento CE N. 834/07	relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
Regolamento CE N. 889/08	recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli
Regolamento CE N. 271/10	recante modifica del regolamento (CE) n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, per quanto riguarda il logo di produzione biologica dell'Unione europea
Regolamento CE N. 41/2009 (tale regolamento sarà abrogato a partire dal 20/07/2016 e sostituito dal Regolamento UE N. 1169/2011)	relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine
D.M. 8 febbraio 2010	disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 837/2007, 889/2008, 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici
Regolamento di esecuzione UE N. 1030/2013	recante modifica del regolamento (CE) n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli
D. Lgs. n. 109/1992 e s.m.i.	etichettatura dei prodotti alimentari
Regolamento UE N. 1169/2011	relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Regolamento di esecuzione UE N. 1337/2013	che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili
Regolamento UE N. 653/2014	che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e dell'etichettatura delle carni bovine

## DERRATE ALIMENTARI

### PANE

1. Pane di tipo comune o di tipo integrale prodotto in Toscana, di provenienza locale, con farina di grano tenero per panificazione "0" o "00", seguendo le modalità di preparazione previste dalla L.4 luglio 1967, n.580, titolo III, e DPR 30/11/98 n. 502, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 3 .
2. Si ricorda che le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dal D.P.R. 09/02/2001 n. 187, art. 1 e non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il contenuto in acqua del pane a cottura completa massimo tollerato sarà quello previsto dalla L.580/1967, art. 16 e precisamente: pezzature fino a gr. 70: massimo 29% (31% per l'integrale).
3. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla Legge. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita:
  - in recipienti idonei per il trasporto alimenti a norma di legge;
  - assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.
4. In particolare si precisa:
  - I contenitori devono essere lavabili e presentare buone condizioni di igiene e pulizia. Dovrà essere contenuto in preincarto, distinto per ogni plesso, su cui sarà registrato il peso, la denominazione di vendita del prodotto e gli ingredienti impiegati.
  - Il pane deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche: la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; non è consentito l'impiego di additivi, né prima, né durante la panificazione.
  - Tutto il pane dovrà essere ben cotto ed avere odore gradevole; la crosta dovrà essere ben aderente alla mollica, che dovrà essere soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchia, di sapore gradevole e non acida.
  - Dovrà essere fresco, cioè consegnato non oltre sei ore dalla sfornata, ma dovrà essere completamente raffreddato al momento della consegna. Dovrà essere sempre di prima cottura.
  - Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo "toscano" da Kg.1 circa, che dovranno essere affettati nella misura di 25 fette circa ed ogni filone dovrà essere contenuto in apposita confezione, in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti.
  - I panini e/o sfilatini potranno essere di pezzatura da gr.25 o da gr.50 o da gr.100.

### PANE SENZA GLUTINE

Dovrà essere utilizzato solo pane prodotto e confezionato secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) **dietetico senza glutine**" e la spiga barrata dell' Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell' Associazione Italiana Celiachia.

### PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane con le caratteristiche merceologiche riportate alla voce "Pane comune". Deve essere consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

### PANE GRATTUGIATO SENZA GLUTINE

Dovrà essere utilizzato solo pane grattugiato prodotto e confezionato secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) **dietetico senza glutine**" e la spiga barrata dell' Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell' Associazione Italiana Celiachia.

### PASTA LIEVITATA PER PIZZE O FOCACCE

1. Il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti.

2. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale marino (e rosmarino per le focacce).

3. Deve risultare esente da parassiti animali, larve, frammenti di insetti o altri agenti infestanti e deve presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di qualsiasi alterazione microbica e fungina. Non deve presentare colore, odore o sapore anomali o sgradevoli.
4. Potrà essere fresca o congelata; nel caso di utilizzo di pasta fresca, la stessa deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna.
5. Dovrà essere fornita in confezioni intatte, sigillate ed etichettate a norma di legge. La confezione deve garantire un' idonea protezione del prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

#### **BASE PIZZA O FOCACCIA SENZA GLUTINE**

Dovrà essere utilizzata una base pizza o una focaccia surgelata prodotta e confezionata secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) dietetico senza glutine" e la spiga barrata dell' Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell' Associazione Italiana Celiachia.

#### **PIZZA MARGHERITA O ROSSA**

Gli ingredienti dovranno essere quelli caratteristici della pizza Margherita, in particolare: la mozzarella dovrà essere fiordilatte in quantità del 20% minimo sul prodotto cotto; il pomodoro dovrà essere di provenienza italiana ed in quantità del 25% minimo sul prodotto cotto; l'olio dovrà essere extravergine di oliva. L'amministrazione potrà richiedere pizza rossa, cioè senza mozzarella per diete speciali.

#### **FARINA BIANCA**

##### **1. Tipo 0 e Tipo 00**

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla dal D.P.R. 09/02/2001 n. 187, art.1.

2. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

3. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

4. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

#### **FARINA DI MAIS**

1. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

2. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

3. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla vigente normativa.

#### **FARINA SENZA GLUTINE**

Dovranno essere utilizzati solo farine prodotte e confezionate secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) dietetico senza glutine" e la spiga barrata dell' Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell' Associazione Italiana Celiachia.

#### **SEMOLINO**

1. Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati dalle normative vigenti.

2. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

3. Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

#### **COUS COUS DI MAIS**

1. Deve rispondere ai requisiti indicati dalle normative vigenti.

2. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

3. Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

### **PASTA**

1. Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono rispondere ai requisiti dettati dalle normative vigenti, e:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
  - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
  - pasta speciale secca o fresca con aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
  - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.
- le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

2. Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi della vigente normativa. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

3. Si precisa inoltre:

- 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 dovrà presentarsi integra ed al "dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel fondo.
- Dovrà avere inoltre buon sapore ed odore ed assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati. Non dovranno avere odore o sapore di rancido, di muffa o in ogni modo sgradevole

### **PASTA DIETETICA SENZA GLUTINE**

1. Dovrà essere utilizzata solo pasta prodotta e confezionata secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) dietetico senza glutine" e la spiga barrata dell'Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia.

2. Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

3. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

### **GNOCCHI DI PATATE PRECONFEZIONATI**

1. Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

2. Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi di legge.

### **PASTE RIPIENE (TORTELLINI e RAVIOLI)**

I prodotti dovranno essere conformi alle normative vigenti.

Potranno contenere ripieni di carne, verdura e latticini.

Tutti i prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico); gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nella forma di legge.

Inoltre i prodotti dovranno essere conformi alle seguenti caratteristiche:

- freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata. Forniti in confezioni integre ed intatte riportanti le indicazioni previste dalle normative vigenti e garantite per una idonea protezione del prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.
- di aspetto omogeneo e dopo cottura di aspetto consistente e con pasta soda ed elastica. Ripieno compatto di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e assente da retrogusti.
- indenni da agenti infestanti e con caratteristiche igieniche ottime.

La fornitura dovrà rispettare il quantitativo giornaliero previsto onde evitare avanzi sfusi di prodotto, il cui riutilizzo è comunque vietato.

Alla consegna i prodotti dovranno presentare un intervallo minimo di scadenza pari a 15 giorni.

#### **CRACKERS – FETTE BISCOTTATE**

1. Devono essere confezionati, preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

#### **PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO**

1. Devono essere preparati:

- con l'impiego di farina di grano tenero di tipo 0, 00 o integrale rispondenti ai requisiti dettati dalle normative vigenti;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- confezionati in confezioni originali, sigillate, con le indicazioni obbligatorie,
- senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.

#### **RISO**

1. Il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti.
2. Dovrà provenire dall'ultimo raccolto e sarà ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, muffe, aflatossine, con umidità non superiore al 14,50%, privo di polveri minerali, privo di colatura. Non dovrà presentare odore di muffa né altro odore che non gli è proprio.
3. Dovrà essere esente da difetti (granistriati di rosso, grani rotti, vaiolati o ambrati, corpi estranei e impurità varie), e non lasciare le mani incipriate.
4. Deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza (fino, semifino o superfino) e varietà (Ribe, Arborio, Caranaroli o Vialone), che saranno utilizzate per le differenti preparazioni.
5. Deve cuocere in 15 min. circa sopportando una sovracottura di almeno 1 min senza che i grani si deformino; l'acqua nella quale è stato cotto deve risultare chiara o tutt'al più opalescente. I chicchi devono rimanere integri e ben separati tra loro.
6. Dovrà essere fornito in confezioni intatte e sigillate a norma di legge.

#### **LEGUMI SECCHI (lenticchie - ceci - fagioli - e' richiesta la fornitura di prodotto da agricoltura biologica)**

1. Si dovranno utilizzare prodotti provenienti da coltivazioni naturali, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.
2. Si dovranno proceduralizzare misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.
3. In particolare si precisa che dovranno essere:
  1. Esenti da aflatossine, puliti, di pezzatura omogenea; sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, ecc.). Uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). - Indenni da parassiti, non devono contenere corpi estranei.
  2. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

#### **FARRO PERLATO, ORZO PERLATO, MIGLIO, QUINOA, BOULGUR e altri cereali**

1. I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67.
2. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.
3. Farro e orzo dovranno essere uniformemente essiccati.
4. I cereali dovranno essere forniti in confezioni intatte e sigillate che garantiscono un'adeguata protezione dei prodotti da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

#### **OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE**

1. Gli oli dovranno risultare conformi alla vigente normativa. L'olio di fornitura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" ottenuto da olive coltivate in Toscana (I.G.P.) e nel Comune di Reggello per gli oli da utilizzare nei condimenti a crudo e per la preparazione di pietanza cotte quali verdure, sughi e salse.
2. Si precisa inoltre che:

- Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.
- Non deve contenere più del 1% in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna.
- Deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza;
- il prodotto deve essere consegnato in contenitori sigillati da lt.1 o 5 lt.
- Sono da escludere i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e che all'esame organolettico rivelino odore di rancio, muffa, fumo e simili.
- Dovrà essere utilizzato esclusivamente olio "extra vergine di oliva" "extra vergine di oliva" ottenuto da olive coltivate in Toscana, preferibilmente nel Pratomagno e nel Comune di Reggello, per ogni preparazione e cottura.
- Dovrà essere purissimo e non alterato, sofisticato o adulterato e essere adatto ad una buona e sana alimentazione
- Deve presentare le seguenti caratteristiche: acidità < 0,6 ; k 268< 0,180; perox <12
- Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate o posseggono costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili
- Qualora l'olio extravergine d'oliva non fosse trovato corrispondente alla qualità dovuta, anche per quanto concerne il gusto, sarà rifiutato.

#### **BURRO**

1. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la normativa vigente.
2. In particolare il burro, di provenienza italiana, non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.
3. Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.
4. Non deve essere microbiologicamente contaminato. In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto e il buono stato di conservazione.
5. Confezioni:
  - i pani da Kg. 1 sigillati devono avere i requisiti previsti dalla vigente normativa.
  - le confezioni da kg. 10 o 20 devono avere i requisiti dalla vigente normativa
  - per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza: italiano, estero, ecc.;
  - il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra + 1° e + 6° C.
6. Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del vettore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di spedizione.

#### **ZUCCHERO SEMOLATO E ZUCCHERO DI CANNA INTEGRALE**

1. Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, a media granulosità, privo di umidità eccessiva e di grumi.
2. Non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei. Non dovrà avere odori, colori e sapori anomali o sgradevoli e presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche e fungine.
3. Il contenuto residuo in anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.
4. Dovrà essere fornito in confezioni da 1 kg.

#### **SALE**

1. Il sale marino iodato, italiano, fino, in confezioni da 1 kg.. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei, e deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106.
2. Sale marino iodato, italiano, integrale grosso, in confezioni da 1 kg.

#### **ACETO**

1. Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa di legge. Deve avere acidità espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.
2. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

#### **BIANCO**

#### **ZAFFERANO**

1. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

#### **MIELE**

1. Deve rispondere ai requisiti di legge e deve essere vergine integrale, di produzione italiana (possibilmente toscana).

#### **CARNI FRESCHE, UOVA E SALUMI**

**TUTTE LE CARNI FRESCHE UTILIZZATE (BOVINE, AVICOLE, SUINE) DOVRANNO PROVENIRE DA ANIMALI NATI, ALLEVATI, INGRASSATI E MACELLATI IN ITALIA.**

1. La carne non dovrà essere né congelata, né scongelata, frollata, di chiara reazione acida, priva di qualsiasi reazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, ed in particolare il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

2. La carne dovrà provenire da animali nati, allevati, ingrassati e macellati in Italia, avere regolare certificazione, 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 ed in giusta quantità.

3. La carne deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia igienico sanitaria.

4. Le carni fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura conforme rispetto a quanto dettato dal D.P.R. 327/1980.

5. Tutte le carni andranno consegnate "preconfezionate", "preincartate" (sottovuoto o in atmosfera protettiva) nel rispetto della normativa vigente.

6. Tutte le indicazioni obbligatorie per legge e in dipendenza alle varie tipologie di carni andranno riportate in maniera indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibile, direttamente sugli imballaggi primari o su etichetta inserita o apposta in modo inamovibile.

7. Le carni devono essere privi di parti non edibili: aponeurosi, tendinee, fibrose, grasso superfluo.

8. La carne macinata deve essere preparata da uno stabilimento che rispetta le norme del Regolamento CE 853/2004. La carne, per le preparazioni che lo richiedono, dovrà essere macinata nella stessa giornata d'utilizzo e dovrà provenire esclusivamente solo da muscolo bovino di quarto posteriore. Deve essere trasportata e conservata ad una temperatura pari a +2°C.

9. Si esclude la possibilità di utilizzare preparazioni a base di carne già preconfezionata esistenti in commercio (ad esempio hamburger surgelati, cotolette surgelate, etc.)

10. Dovranno essere rinviate all'origine tutte le carni che all'atto della consegna o durante la permanenza presso e dispense delle ditte aggiudicataria evidenziano le seguenti anomalie:

- Tracce anche lievi di muffe sulle superfici.
- Ossidazione dei tessuti adiposi residui dalla mondatura e loro eccessiva fragilità.
- Odori e sapori anomali ed impropri sia di origine esterna che interna.

11. Dovranno inoltre essere respinte quelle confezioni sottovuoto di carne fresca nelle quali siano riscontrate:

- La perdita, anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro presenti alla consegna.
- La presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito con sierosità rosso-bruna.

12. La carne dovrà essere tagliata a cura del fornitore ad uso o stile d'arte per i diversi modi di cottura, senza diritto della ditta a speciali ed ulteriori compensi; in particolare le "fettine" potranno essere richieste numericamente, secondo la grammatura richiesta, perfettamente ripulite delle parti grasse e tali da rimanere morbide alla cottura.

13. Tutti i prodotti carenti dei requisiti prescritti, saranno respinti alla consegna. Saranno inoltre respinti i prodotti, accettati alla consegna, qualora gli stessi palesassero, nel corso delle operazioni effettuate prima del consumo, difetti non rilevati alla consegna.

#### **CARNE BOVINA FRESCA (è richiesta la fornitura di prodotto biologico)**

1. Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato in base alla normativa vigente. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti;
- essere disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C.

2. Le carni di vitello non devono avere subito azione di sostanze estrogene; la carne deve essere di un rosso pallido, tenera, a grana fina, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

3. Si precisa che:

- Dovrà appartenere ad animali in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento ed allevati esclusivamente per la mattazione, che presentino profili posteriori della coscia convessi e mai diritti o concavi.
- I tagli devono essere: rosetta, groppa, sodo di spalla, girello.
- Per la carne da brodo saranno forniti i quarti anteriori di vitellone nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costolone, muscolo.
- Per la fornitura in tagli della carne, la confezione dovrà essere sottovuoto.

## PRODOTTI AVICOLI

Le caratteristiche dei principali prodotti sono:

### 1. Polli

- Nati e allevati in Italia, a terra, freschi, di classe A, in ottimo stato di conservazione.
- La carne deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.
- I polli dovranno essere di produzione nazionale etichettati nel rispetto della vigente normativa. La merce dovrà essere conservata e trasportata alla temperatura prevista di refrigerazione.
- Non è consentito, in modo assoluto, il processo di congelazione.

### 2. Petti di pollo, fuselli, cosce, sottocosse, freschi refrigerati

- Devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia igienico sanitaria.
- Devono provenire da animali nati e allevati in Italia, a terra, da stabilimenti autorizzati.
- Devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .
- Devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Non devono aver subito azione di sostanze estrogene,
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato.

Dovranno essere forniti:

- Pollo intero completamente eviscerato, senza testa e zampe (busto di pollo- peso Kg 1,2 circa).
- Coscia di pollo, con ossa o disossata (denominazione commerciale "fuso").
- Sovracoscia di pollo.
- Petti di pollo (denominazione commerciale "filetto/fesa").
- Spiedini costituiti da porzioni di cosce o anche di pollo .

### 3. Tacchino, carne fresca refrigerata

1. Maschio giovane, con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; nato e allevato in Italia, di peso circa 5kg; completamente disossata e senza pelle. Il gozzo deve essere stato asportato, costituita da solo muscolo pettorale.
2. Le carni devono essere prive di sostanze antibatteriche o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.
3. Devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia igienico sanitaria.
4. Devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti autorizzati.
5. Devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

Dovranno essere forniti:

- Fettina di petto di tacchino (fesa di tacchino maschio).
- Tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere).

## SUINO MAGRONE FRESCO

1. Da animali nati, allevati, ingrassati e macellati in Italia.
2. Deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia igienico sanitaria.
3. Deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti autorizzati.
4. Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.
5. Deve essere trasportata secondo le disposizioni vigenti, con temperature durante il trasporto tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+7^{\circ}\text{C}$ .
6. Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
7. Deve essere in osso o in confezioni sottovuoto.
8. Tagli anatomici previsti:
  - Lombi disossati (filone) taglio "Bologna"
  - Fondello
  - Spalla disossata

- Lombi tagliati a fettine.
- Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina) senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazione patologica.
- I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.
- Saranno respinti all'origine i tagli che presentano sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.
- Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE.
- I tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50%; la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, corrispondenti ai segmenti di costole; il taglio fondello (coscia) deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea il femore, la tibia, la rotula, il perone.
- Il taglio spalla deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna. Le carni suine fresche devono avere una vita residua superiore al 50%.

### **SALUMI E INSACCATI**

1. Tutti prodotti a base di carne (salumi, insaccati ecc.) devono provenire da stabilimenti autorizzati, italiani, possibilmente locali.
  - prosciutto cotto (non deve contenere: lattosio, proteine del latte, addensanti, caseinati, polifosfati), senza conservanti, idoneo per diete speciali per celiaci.
  - bresaola.

### **PROSCIUTTO COTTO: ulteriori prescrizioni**

- Superficie esterna asciutta e morbida, superficie di sezione rosa-opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.
- Prosciutto cotto di primissima qualità senza aggiunta di polifosfati, rivestito solo parzialmente della propria cotenna (toeletatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto, nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%).
- Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.
- Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.
- Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: acqua 75%, Proteine 22%, Grassi 3%.

Il prodotto non dovrà essere utilizzato nel caso in cui presenti le seguenti caratteristiche:

- Intera superficie ricoperta dalla cotenna.
- Presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti.
- Rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli).
- Presenza di odori sgradevoli.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

1. Deve essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al Reg. CE n. 852 e Reg. CE 853 per i requisiti specifici in stabilimenti autorizzati nazionali.
2. Deve essere preparata secondo il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "Bresaola della Valtellina".

### **UOVA**

1. E' ammesso l'utilizzo di misto d'uovo pastorizzato.
2. Il prodotto, realizzato con uova di provenienza nazionale, deve essere conforme a quanto prescritto dalla vigente normativa.
3. Deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

4. I veicoli utilizzati per il trasporto del prodotto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuativo.
5. La temperatura di conservazione del prodotto deve sempre essere compresa tra 0°C e +4°C.
6. Le confezioni saranno da litri 1, intatte e pulite ed etichettate ai sensi della vigente normativa.
7. Per particolari preparazioni (es. uovo sodo), si richiede l'utilizzo di uova provenienti da agricoltura biologica. In tal caso dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di guscio integro, perfettamente pulite, regolari nella forma e nella porosità, appartenenti alla categoria qualitativa A e alla categoria di peso M e avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna.
8. Saranno escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e comunque non fresche.
9. Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili nel rispetto della normativa vigente

#### **CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI SURGELATI**

Si intendono tutti i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto " surgelazione" in cui il raggiungimento della temperatura pari a -18°C in tutti i punti del prodotto viene raggiunta in un tempo massimo di 4 ore.

Oltre alle norme previste in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, gli alimenti surgelati devono riportare in etichetta una serie di integrazioni specifiche, in particolare:

- denominazione di vendita, completata dal termine surgelato;
- termine minimo di conservazione e istruzione relative alla conservazione del prodotto in seguito all'acquisto completata dalla indicazione della temperatura di conservazione o della attrezzatura richiesta per la conservazione;
- avvertenza che il prodotto una volta scongelato, non deve mai essere ricongelato e le eventuali istruzioni per lo scongelamento;
- indicazioni di provenienza e del lotto di appartenenza.

Le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente, in particolare la confezione dei prodotti surgelati è riconoscibile rispetto a quella dei prodotti congelati in quanto originale e chiusa direttamente dal fabbricante, confezionatore o preparatore.

In particolare dovranno assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, assicurare la protezione da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas, non cedere la prodotto sostanze ad esso estranee.

Le confezioni, ed i prodotti in esse contenuti, non devono presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna.

Il prodotto una volta scongelato non può più essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e +4°C.

In particolare è vietato scongelare in acqua il prodotto privo di confezione originale.

Le temperature di conservazione e trasporto devono essere pari a -18°C.

#### **FILETTI O TRANCI DI PESCE SURGELATI**

1. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti autorizzati italiani ed essere conformi alle normative vigenti per tutti i requisiti.

2. Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre deliscati, privi di pelle, squame, cartilagini e lische e dovranno essere surgelati individualmente o interfogliati. I bastoncini di pesce saranno ottenuti da tranci di merluzzo, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

3. Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici, e deve essere di prima scelta, selezionato, se occorre, in modo uniforme, nella pezzatura comunicata di volta in volta.

4. I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione. I filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine residui di membrane o cartilagine. Dopo aver portato il pesce a temperatura di 15/20°C, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni;

5. Dovrà essere accompagnato da una bolletta di consegna dalla quale dovrà risultare il controllo quali- quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati. Il controllo quali-quantitativo dovrà essere concentrato in particolare sui seguenti requisiti:

- alimenti prodotti e consegnati in confezioni originali chiuse, in conformità con le normative vigenti.
- Etichettatura riportata nella confezione originaria conforme alle normative vigenti.

- Mantenimento della catena del freddo (-18) anche durante il trasporto.
- I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
- Rispetto della zona di provenienza richiesta per ogni prodotto.
- Rispetto della quantità consegnata intesa al netto della glassatura.

6. Dovranno essere forniti, a seconda delle richieste, filetti o tranci dei seguenti pesci:

- halibut,
- platessa,
- merluzzo,
- palombo,
- nasello,

7. La provenienza del pesce deve essere nazionale o nord-europea.

#### **TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA**

1. Il tonno da usare conforme alle vigenti disposizioni, dovrà essere confezionato esclusivamente in olio di oliva ed a trancio intero e di colore chiaro. Deve avere almeno sei mesi di maturazione.
2. Il prodotto dovrà essere prodotto e confezionato secondo le norme vigenti, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli.
3. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.
4. La grammatura prevista nella tabella dietetica è riferita al prodotto "sgocciolato". Le confezioni devono corrispondere alle richieste fatte dalle cucine.

#### **LATTE E LATTICINI**

I prodotti dovranno essere trasportati con mezzi autorizzati ed idonei, nel rispetto della vigente normativa.

I prodotti lattiero caseari che presentano la dicitura "DA AGRICOLTURA BIOLOGICA" devono essere ottenuti con latte proveniente da mucche di allevamenti nazionali, alimentate con foraggi ottenuti da agricoltura biologica, così come la frutta contenuta negli yogurt deve provenire da coltivazioni biologiche.

Gli yogurt dovranno avere un adeguato tenore di fermenti lattici vivi e devono pervenire entro una settimana massimo dal giorno di confezionamento.

Le forniture di prodotti a base di latte dovranno essere corredate della documentazione dei controlli effettuati dagli stabilimenti di produzione sull'accertamento della eventuale presenza di contaminazione da micotossine e relative misure di prevenzione e gestione delle non conformità. I prodotti devono essere consegnati in confezioni chiuse, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli autorizzati.

#### **LATTE (è richiesta la fornitura di prodotto nazionale)**

1. Proveniente da produzione toscana, preferibilmente locale e di alta qualità, conforme alla vigente normativa.

- a) Latte a media conservazione UHT - parzialmente scremato.
- b) Latte fresco, pastorizzato, intero ed omogeneizzato.

2. Devono:

- rispettare i parametri microbiologici previsti;
- il prodotto a), deve contenere dall'1,0 all'1,8% di grasso;
- il prodotto b), deve contenere il 3,5% di grasso;
- riportare la data di scadenza
- sono d'obbligo confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

#### **YOGURT (è richiesta la fornitura di prodotto nazionale)**

1. Fornito in confezioni da 125 gr.

- a) Yogurt intero.
- b) Yogurt magro.
- c) Yogurt alla frutta. Deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

2. Dovrà essere senza additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

3. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi aggiunti per lo yogurt alla frutta.

4. Le confezioni, in vasetti da gr. 125 cad., devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

5. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento delle temperature da 0° a 4°C.

#### **YOGURT DI SOIA (NO O.G.M.)**

Da utilizzare in tutti i casi di certificata intolleranza al lattosio. Ingredienti: estratto di soia (71%), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar, aromi. Proteine del latte inferiori a 0,1g., lattosio inferiore a 0,1 g.

#### **BUDINO**

Fornito in confezioni da 125 gr – gusti assortiti.

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati,
- Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa.
- Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

#### **DESSERT**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati.
- Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa.
- Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

#### **FORMAGGI**

Condizioni generali:

- I formaggi, di produzione italiana, non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della vigente normativa.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0° e 4°C nel rispetto della vigente normativa.

#### **MOZZARELLE**

1. Prodotte in Italia da solo latte vaccino fresco italiano.
2. Grasso minimo contenuto 44% sulla sostanza secca.
3. Devono essere vendute in confezioni immerse in adatto liquido di governo.
4. Le confezioni devono portare dichiarazioni relative al peso netto.
5. Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o gusto amaro o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

#### **FORMAGGI FRESCHI**

1. Prodotti in Italia da solo latte vaccino fresco italiano.
2. Grasso minimo contenuto 30% sulla sostanza secca.
3. Prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro.
4. Devono essere esenti da polifosfati aggiunti.
5. Non devono presentare sapore, odore e colore anomali.
6. Devono essere forniti in confezioni chiuse di materiale idoneo al trasporto di alimenti ai sensi della vigente normativa.
7. Devono riportare la data di confezionamento e la scadenza in base alla vigente normativa.
8. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
9. I prodotti devono:
  - non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, fermentazione anomala o altro;
  - non avere odore o sapori anomali.
10. Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggio, tra i quali :
  - Bel Paese
  - Crescenza/stracchino
  - Casatella
  - Fontal
  - Mozzarella bocconcini gr. 30
  - Mozzarella gr. 125
  - Ricotta fresca di vacca

- Robiola fresca
- Formaggio spalmabile fresco

11. Tutti i formaggi freschi dovranno essere confezionati in monoporzione. Per la mozzarella, in bocconcini da gr. 30, sono consentite confezioni multiple.

#### **PARMIGIANO REGGIANO** (condimento per primi piatti ed altre preparazioni)

Caratteristiche richieste:

- grasso minimo 32% sulla S.S.,
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause,
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazione anomale o altro,
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro,
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura,
- deve essere idoneo ad essere grattugiato,
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano.

#### **CRESCENZA**

1. Prodotta da puro e solo latte vaccino fresco italiano.
2. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.
3. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.
4. Il prodotto non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, dovuti a fermentazione indesiderata od altre cause; e deve essere fornito in confezioni sigillate e idonee igienicamente.

#### **RICOTTA**

1. Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, con latte vaccino fresco italiano, in stabilimenti autorizzati italiani.
2. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale;
3. Deve essere fornita in recipienti chiusi puliti e idonei al trasporto di alimenti, ai sensi della vigente normativa.
4. Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto:
  - Ricotta romana;
  - Ricotta piemontese;
  - Ricotta toscana.

#### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI (e' richiesta la fornitura di prodotto nazionale da agricoltura biologica)**

1. Dovrà essere garantita una sufficiente varietà d'ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.
2. In caso di mancanza di prodotto biologico con le suddette caratteristiche, potranno essere forniti prodotti di fiera corta toscana o di elevata qualità.

#### **CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione italiana, preferibilmente toscana - locale.

##### Gennaio

- cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle biete, sedano, sedano rapa, porri, zucche, insalate
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

##### Febbraio

- cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, sedano rapa, cipolle, biete, spinaci, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, zucche
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

##### Marzo

- cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucche, carciofi, catalogna
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

##### Aprile

- asparagi, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, carciofi, zucchine, porri, pomodori
- banane, mele, pere, arance, limoni

##### Maggio

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucchine, porri, pomodori, peperoni, piselli

- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege

#### Giugno

- fagiolini, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biette, zucchine, pomodori, peperoni, piselli, melanzane, fagioli
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone

#### Luglio

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, fagiolini, melanzane, zucche, fagioli
- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone

#### Agosto

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, fagioli
- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, angurie, meloni, uva, fichi, kiwi

#### Settembre

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, porri, pomodori, peperoni, melanzane
- banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi

#### Ottobre

- biette, verze, cavoli, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucche, porri, pomodori
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi

#### Novembre

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biette, spinaci, verze, zucchine, porri, funghi freschi, zucche
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

#### Dicembre

- carote, patate, insalate, sedano, cipolle, biette, spinaci, zucche, porri, verze
- banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine

2. I prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.
- In caso di mancanza di basilico fresco potrà essere utilizzato pesto pronto. Provenienza nazionale

#### **Categorie merceologiche: ulteriori specifiche**

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice.	
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: Peso unitario minimo gr. Coltura protetta Lattughe 150-100 Lattughe e iceberg 300-200 Indivie e scarole 200-150
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. max 35 mm pomodori oblungi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro max fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e una massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliamento incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura.	
Basilico		Basilico fresco di provenienza nazionale	

#### PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

1. In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità e comunque in base all'entità del servizio, si potranno usare le verdure surgelate in luogo del prodotto fresco. I prodotti surgelati dovranno essere conformi alla vigente normativa.

- Fagiolini fini interi
- Pisellini fini (dolci)
- Minestrone (vegetali misti)
- Cavolfiore (rosette)
- Spinaci (foglia)
- Biete coste (erbette)

2. I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

3. In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità, e di parti non utilizzabili.

4. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;

- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

**FRUTTA (e' richiesta la fornitura di prodotto nazionale da agricoltura biologica, preferibilmente di produzione toscana-locale)**

1. I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- essere di maturazione naturale;
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- essere omogenei ed uniformi; le partite devono essere selezionate.

2. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

3. Gli imballaggi saranno puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

4. Sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

In caso di mancanza di prodotto biologico con le suddette caratteristiche, potranno essere forniti prodotti di fiera corta toscana o di elevata qualità (es. mele Melinda, pere Opera)

**Categorie merceologiche: ulteriori specifiche**

PRODOTTO	CAT	TIPO	CALI BRO	GRAM MATURA	TOLLERANZE QUALITA'
Mele	I	Golden delicious	75-80	160-180	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 11-13%
		Red delicious	75-80	160-180	
		Starking delicious	75-80	160-180	
		Starkrimson	75-80	160-180	
		Stayman red			
Jonagold					
		Rosa di caldar			
		Fuji			
Pere	I	Butirra	70-75	160-180	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 10-13%
		William	70-75	155-175	
		Abate fetel	65-70	155-170	
		Kaiser	70-75	160-190	
		Conference			
Passacrassiana					
Decana comizio					
Pesche	I	Springtime	70-75	155-190	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. R.S.R. 12-13%
		Cardinal	70-75	155-190	
		Dixired	70-75	155-190	
		Redhaven	70-75	155-190	
Albicocche	I	Precoce d'imola			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.
		Reale d'imola			
		Tonda castiglione			
		boccuccia			
Susine	I	Shiro- goccia oro			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. R.S.R. 15%
		Morettini			
		Ozark premier			
		Santa ros			
		satsuma			
Agrumi Arance	I	Moro			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle
		Tarocco			

PRODOTTO	CAT	TIPO	CALI BRO	GRAM MATURA	TOLLERANZE QUALITA'
		Sanguinella Washington Ovale			della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice. Il contenuto minimo di succo si misura in percentuale al peso del frutto. Arance 30-35%, limoni verdelli 20%, limoni 28%, mandarini 33%, clementine 40%.
Mandarini	I	Paternò Campania			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice. Il contenuto minimo di succo si misura in percentuale al peso del frutto. Arance 30-35%, limoni verdelli 20%, limoni 28%, mandarini 33%, clementine 40%.
Uva da tavola	I	Italia Regina Americana Olivella			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II categoria.
Fragole	I				Il 10% non rispondenti al numero o peso della categoria, ma conformi a quelle della categoria e il 2% massimo di frutti guasti.

Banane	Frutti di forma tipica, buccia gialla intera, frutto senza ammaccature. Polpa soda e pastosa senza annerimenti, né attacchi da crittogame o parassiti animali. Sapore gradevole e gusto non allappante (segno di immaturità). Il peso medio è compreso tra i 145-175 gr. E il calibro tra 40-50 mm. Si richiede il prodotto proveniente dal circuito del commercio equo e solidale, che abbia le caratteristiche previste dalla normativa europea.
Kiwi	Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus. Pezzatura non inferiore ai 60 gr. (45 mm. di diametro).
Kaki	Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus.
Anguria	Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus.
Melone	Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus.

La **frutta secca a guscio** confezionata in confezioni sottovuoto o opportunamente sigillate. Il frutto deve essere aderente al guscio stesso.

#### SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA

1. I prodotti sono quelli definiti dal D. Lgs. 19 febbraio 2014, n. 20, in attuazione della Direttiva 2012/12/UE. I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto previsto dalla vigente normativa.

- il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.
- Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.
- Gusti di Pesca, Albicocca, Pera, Mela in frutta minimo 50%, ottenuto dall'aggiunta di solo acqua e zucchero alla purea dei frutti.
- Gusti di arancia e ananas 100% di frutta.

#### MARMELLATE

1. Confezione monoporzione e barattoli da 500 gr.
2. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta gelificata e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.
3. In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
4. I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto previsto dalla vigente normativa.

#### **POMODORI PELATI (é richiesta la fornitura di prodotto di produzione annuale nazionale da agricoltura biologica)**

1. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.
2. I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Dovranno essere privi di pelle e peduncoli, con odore tipico caratteristico, senza odori estranei, sapore gradevole tipico fresco, senza retrogusto di sapore estraneo, colore rosso vivo e immersi nel liquido di conservazione, assolutamente privi di antifermentativi, di acidi di metalli tossici e coloranti artificiali.
3. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto.
4. I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.
5. Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.
6. I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.
7. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dalla vigente normativa.

#### **POLPA DI POMODORO BIOLOGICA (é richiesta la fornitura di prodotto di produzione annuale nazionale da agricoltura biologica)**

La polpa di pomodoro deve provenire da pomodori maturi al punto giusto, con odore tipico caratteristico, senza odori estranei, sapore gradevole tipico fresco, senza retrogusto di sapore estraneo, colore rosso vivo assolutamente priva di antifermentativi, di acidi di metalli tossici e coloranti artificiali.

#### **PASSATA DI POMODORO (é richiesta la fornitura di prodotto di produzione annuale nazionale da agricoltura biologica)**

1. Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.
2. Non deve contenere bucce e semi.
3. Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.
4. I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.
5. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dalla vigente normativa.

#### **ACQUA MINERALE**

1. Rispondente alla normativa vigente (D. Lgs. 25 gennaio 1992 n.105, e D. Lgs. 08 novembre 2011 n. 176) che definisce i requisiti delle acque minerali.
2. Qualsiasi altra operazione diversa da quelle previste dalla normativa è vietata ed in particolare i trattamenti di potabilizzazione, l'aggiunta di sostanze battericide o batteriostatiche e qualsiasi altro trattamento suscettibile di modificare il microbismo dell'acqua minerale naturale.
3. Caratteristiche chimiche (indicazioni in etichetta):
  - acqua oligominerale o "leggermente mineralizzata", naturale e/o gassata, con tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non superiore a 150 mg/l.
4. Le acque fornite non dovranno contenere sostanze in aggiunta, oltre l'eventuale anidride carbonica, anche se previste da future norme.
5. Potranno essere fornite, a richiesta del Comune:
  - Bottiglie vetro da 1 lt e da 0,5 lt
  - Bottiglie PET da 1,5 lt
  - Bottiglie PET da 0,5 lt
  - Confezioni in tetrapack (brik)
6. Le bottiglie debbono essere tenute al riparo della luce e in luogo fresco.

#### **PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

1. Le forniture di prodotti biologici dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge.

#### **SCADENZE**

I prodotti devono avere una data di scadenza tale da permettere la loro conservazione, per un congruo periodo di tempo prima dell'utilizzo (shelf life). Si riportano qui di seguito, accanto ad ogni prodotto, i periodi minimi che devono intercorrere fra la data di consegna e la data di scadenza:

- generi vari a lunga conservazione (scatolame, conserve, farine, spezie, ecc) - 12 mesi
- surgelati - 10 mesi
- Burro - 3 mesi

- Formaggini - 3 mesi
- Formaggio Edam, formaggio grana (bocconcini), formaggio pecorino, parmigiano reggiano - 3 mesi
- Latte UHT - 3 mesi
- Mozzarella - 10 giorni
- Ricotta mista, stracchino, yogurt - 20 giorni

#### **PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE**

Tutti i prodotti privi di glutine dovranno essere prodotti e confezionati secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) **dietetico senza glutine**" e la spiga barrata dell' Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell' Associazione Italiana Celiachia.

#### **ASSENZA DI OGM**

E' vietata la somministrazione di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati, in ottemperanza della Legge Regione Toscana n. 53/2000, che prevede il divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva scolastica e prescolastica.

#### **Latte di soia**

E' un particolare alimento dietetico, in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia. Normalmente, in tale alimento sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio). E' un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare utilizzato, a richiesta, per i bambini dell'asilo nido.

#### **Yogurt di soia**

Da utilizzare in tutti i casi di certificata intolleranza al lattosio. Ingredienti: estratto di soia (71%), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar, aromi. Proteine del latte inferiori a 0,1g., lattosio inferiore a 0,1 g.

#### **ALIMENTI SPECIFICI MPRIMA INFANZIA**

Tutti i prodotti si intendono di prima scelta, per caratteristiche merceologiche, commerciali, igieniche ed esenti da O.G.M.

biscotti dietetici primi mesi, biscotto granulato;  
 pastina 0, 00, 000 in confezioni farmaceutiche;  
 pastina semintegrale biologica ai 4 cereali; al grano duro e riso; farine latte alla frutta varia; crema di riso;  
 omogeneizzati di carne e frutta;  
 biscotti di riso conf. da gr. 300  
 biscotti Privolat conf. Da gr. 400  
 biscotti "Primi mesi" solubili da biberon (tipo Biodieterba) conf. Gr. 300  
 biscotti "Primi mesi" solubili da biberon (tipo Plasmon) conf. Gr. 300  
 biscotti di proseguimento (tipo Biodieterba) conf. Gr. 360  
 budino di soia - conf. Da 2 vs.  
 budino di riso con da 2 vs.  
 camomilla - conf. 20 filtri-  
 confettura di frutta (albicocca, pesca, ciliegia) gr. 400  
 corn flakes gr.375  
 crema di mais e tapioca (cottura istantanea) gr. 250  
 crema multicereali (cottura istantanea) gr. 250  
 crema di riso (cottura istantanea) gr. 250  
 liofilizzati di carne (manzo,agnello,tacchino, coniglio,cavallo) 3 vasetti gr. 10  
 liofilizzati di pesce (platessa -trota) 3 vasetti gr. 10  
 miele monoporzioni da gr. 25  
 omogeneizzati alla frutta gr. 80 x 2 vasetti (mela,pera, banana,albicocca,prugna)  
 omogeneizzati carne (agnello e coniglio) gr. 80 conf. Da 2 vasetti  
 omogeneizzati carne (manzo, vitello,tacchino, pollo) gr. 80 conf. Da 2 vasetti  
 omogeneizzati carne (cavallo) gr. 80 conf. Da 2 vasetti  
 omogeneizzati di prosciutto crudo gr. 80 conf. Da 2 vasetti

omogeneizzati di pesce (trota,platessa,salmone) gr. 80 conf. Da 2 vasetti  
omogeneizzato di formaggio gr. 80 conf. da 2 vasetti  
orzo solubile gr.500  
pastina tipo Tempestina (formato tipo Barilla) conf. Gr. 500  
pastina primi mesi (formato sabbiolina, puntine, stelline, ecc) conf da gr.340 tipo Biodieterba  
Latte di riso 0.500 lt  
Latte di riso 1 lt  
Latte fresco intero Bio Lt. 1  
Latte di soia gr. 500  
Latte di soia lt. 1  
Latte Humana 1 in polvere conf. Gr. 400  
Latte Humana 2 in polvere conf. Gr. 400  
Latte Nutrimigen gr. 400  
Latte Plasmon 2 Transilat gr. 400  
Latte in polvere Similac formula plus 1 conf. Da gr. 400  
Latte in polvere Similac formula plus 1 conf. Da gr. 900  
Latte in polvere Nidina 1 conf. Gr. 450  
Latte in polvere Nidina 1 conf. Gr. 1000  
Latte in polvere Nidina 2 conf. Gr. 450  
Latte in polvere Nidina 2 conf. Gr. 900  
Latte liquido Nidina 2 ml 500  
Latte liquido Similac plus 2 ml 500  
Altre tipologie di latte in polvere purchè adatte all'età dei bambini e conformi alle normative vigenti.  
semolino di grano duro (tipo Biodieterba) conf. Gr. 250  
succhi di frutta brick ml. 700 gusto pera  
succhi di frutta btg. ml.125 x 3  
(gusto albicocca, pera, pesca)  
the deteinato da 20 filtri  
Crema di riso istantanea scatola gr.250  
Crema di semolino di grano istantanea scatola gr. 250  
Crema di mais e tapioca conf. Da gr. 250

**N.B. Il pane, e più in generale tutti i prodotti da forno freschi, dovranno essere a KM 0 (ovvero provenienti dai forni siti nel comune Reggello o del Valdarno).**