Allegato 2 - TABELLE MERCEOLOGICHE

REQUISITI QUALITATIVI

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative norme vigenti - Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche e organolettiche ottime.
E' richiesta la fornitura di prodotti da agricoltura biologica come indicato nel capitolato speciale d'appalto e rispondenti alla vigente normativa nazionale ed europea.
Si evidenzia che il nostro comune ha introdotto ormai da molti anni solo prodotti biologici. Pertanto la produzione degli alimenti dovrà essere fatta solo con prodotti biologici. E' consentito il ricorso alla tipologia di prodotti diversi dal biologico, ma comunque previsti nei "Criteri Ambientali Minimi", solo in mancanza dei prodotti biologici stessi.
Il pesce deve provenire integralmente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC od equivalenti).
E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente (OMG Organismi Geneticamente Modificati) o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).
Per la frutta e la verdura deve essere rispettato il criterio della stagionalità.

CARNI FRESCHE E REFRIGERATE (bovine - suine - avicunicole)

Carni bovine biologiche.

Le carni bovine biologiche, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 275/2007 che modifica il Reg. CE 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni).
Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008).
Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni.
Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso di imballaggi dedicati. Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal Regolamento (CE) n. 275/2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni) ed il Regolamento (CE) n. 1825/2000 (modalità applicazione etichettatura). Restano valide le caratteristiche tecniche indicate nel carne bovina convenzionale.
Il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%;

In caso di non reperibilità delle carni biologiche è consentito solo l'uso di carne bovina IGP di vitellone Chianino.

Carni di suino biologica

Le carni suine biologiche, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 1169/2011.
Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008).
Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni.
Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea

In caso di non reperibilità delle carni biologiche è consentito solo l'uso di carne suina di produzione italiana DOP/IGP.

Carni avicole fresche e refrigerate biologiche

Le carni avicole (pollo e tacchino), fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato dal Reg. UE 1169/2011 come applicato nel Reg UE 1337/2013, ed essere in classe A ai sensi del Reg. CE n. 1906/1990 e suoi aggiornamenti.
Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008).
Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni.
Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea
Le carni avicole, utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, la pelle deve essere pulita, elastica non disseccata.
Le carni dovranno essere prive di odori e sapori anomali, pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue; privi di ossa rotte sporgenti.
Le singole pezzature di prodotto fresco dovranno essere confezionate in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità. In alternativa le carni potranno essere confezionate in appositi contenitori ad uso alimentare, protetti da pellicola trasparente di materiale idoneo all'uso, purché atti a garantire l'igiene e la conservazione del prodotto per i tempi indicati secondo la normativa vigente e quanto espressamente richiesto nel presente allegato. I materiali impiegati per il confezionamento dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

In caso di non reperibilità di carni biologiche si deve utilizzare prodotti di origine italiana, esclusivamente allevati a terra e nutriti con mangimi non contenenti OGM.

LATTE E LATTICINI

Latte di produzione biologica
Il latte pastorizzato a temperatura elevata o ESL. "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA" deve provenire da produzioni conformi alla vigente normativa per i prodotti biologici e deve arrivare nei magazzini nelle confezioni originali munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. 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, nome dell'organismo di controllo.
Il prodotto dovrà avere, al momento dell'utilizzo un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

Yogurt intero, alla frutta e magro, biologico
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA. Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus termophilus) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.
Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa è circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.
Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.
Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.
Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato dal Reg. CE n. 834 /2007 e successive integrazioni e modifiche.
Sono richieste confezioni da 125g
Il prodotto dovrà avere, al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50 %

Burro biologico
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA. La modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 per il burro
Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido ne presentare alterazione di colore sulla superficie.
Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo e conservante, anche dei coloranti considerati innocui. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate, non superiori ad 1kg.

- Requisiti compositivi:
- sostanza grassa: non inferiore all'80%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Formaggi biologici
Tutti i formaggi dovranno dal latte di provenienza italiana e da produzione biologica.
I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte; dovranno conservare la morbidezza e la

pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colìo, gessosità o gonfiori. Le confezioni dovranno essere integre e essere regolarmente etichettate secondo normativa vigente; dovranno inoltre riportare le modalità di conservazione e la presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.
Il prodotto dovrà avere al momento dell'utilizzo un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

Grana Padano DOP biologico.
Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una stagionatura di almeno 12 mesi facilmente verificabile dal prodotto o dalla confezione.
Il prodotto dovrà avere al momento dell'utilizzo un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

Mozzarella / fiordilatte - Mozzarella a ciliegine biologiche
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA. Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà assolutamente presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidamento o altro; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti; dovrà essere presente sulle confezioni la data di confezionamento, e la data di scadenza.
Il prodotto dovrà avere al momento dell'utilizzo un residuo di vita commerciale di almeno il 50%.

Stracchino biologico
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA. Dovrà essere prodotto da puro latte vaccino, il grasso minimo contenuto sarà il 50% sulla SS, la pasta dovrà essere compatta e non eccessivamente molle, non dovranno essere presenti difetti di sapore, odore ,aspetto o altro dovuti a fermentazioni anormali o altre cause.
Dovranno essere consegnate in confezioni sigillate e dovranno presentare ottime caratteristiche microbiche.
Il prodotto dovrà avere al momento dell'utilizzo un residuo di vita commerciale di almeno il 50%.

Ricotta biologica
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA. Deve essere conforme alla normativa vigente. Non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al prodotto: Ricotta romana, ricotta piemontese, altro tipo.
Il prodotto dovrà avere al momento dell'utilizzo un residuo di vita commerciale di almeno il 50%.

Uova fresche biologiche
Le uova fresche, di categoria A, dovranno provenire da allevamenti nazionali a produzione biologica e la relativa codifica "0" dovrà comparire sul guscio. Devono essere fornite uova, in confezioni originali conformi alle normative nazionali e comunitarie.
Le uova fornite non devono avere subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né refrigerazione; devono avere guscio intero e vi deve essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei.

Uova pastorizzate da allevamenti biologici.
Sono richieste uova intere (misto d'uovo - tuorlo e albume) dovranno provenire da allevamenti nazionali a produzione biologica, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Olio extra vergine di oliva biologico
L'olio dovrà essere extra vergine di oliva, ottenuto meccanicamente dalle olive, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo l'1 % in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.

L'olio non dovrà avere più di dodici mesi e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o di morchia.
Sui recipienti dovranno risultare con caratteri indelebili la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice.

Olio extravergine di oliva IGP "Toscano".
E' consentito anche l'uso dell'olio IGP "Toscano" proveniente dalla coltivazione delle olive nella Provincia di Siena.
Le caratteristiche organolettiche e del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione approvato con DM 21/07/1998 (GU n. 243 del 17/10/1998) e sue modifiche o integrazioni.

CEREALI E DERIVATI

La Pasta alimentare secca biologica
La pasta deve essere prodotta con semola di grano duro di coltivazione italiana e biologica, documentata da etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico secondo il Reg. CE 834/2007
La pasta dovrà essere di semola di grano duro, bianca o integrale, perfettamente conservata ed essiccata, ben asciutta, di un bel colore giallo (quella ottenuta con farina bianca), con odori e sapori gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze di qualsiasi natura, ben conservata. Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie nere e bianche, bolle d'aria, spezzature o tagli. Rimossa dalla confezione, non dovrà lasciar cadere polvere o farina. La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la sua struttura e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.
Dovrà essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.
il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

Paste secche all'uovo biologiche
La pasta con l'impiego di uova dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

Paste ripiene fresche o surgelate biologiche
Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti ,parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Il prodotto dovrà avere un buon rapporto tra la pasta e il ripieno (4 a 1).

Gnocchi di patate biologici
Dovranno presentare le seguenti caratteristiche :

1) Prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
2) Esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidamento e/o ad errate tecniche di conservazione;
3) Ottime caratteristiche microbiche;
4) Etichettatura conforme alla normativa vigente;
5) Gli additivi utilizzati per la preparazione dovranno essere conformi alle normative vigenti.

Riso biologico
Dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3 % o corpi estranei, non lasciare le mani "incipriate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura.
Confezioni da 1 a 5 kg. rispondenti alle leggi vigenti.

Orzo biologico

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; colore giallo paglierino.
Confezione kg. 1.

Farro biologico
Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti , larve frammenti di insetti , da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico e dovrà rispondere ai requisiti delle normative vigenti.

Farina tipo 00 biologica
di grano tenero proveniente da coltivazioni nazionali biologiche. La farina non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali, e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze comunque che ne migliorino l'aspetto
Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, la provenienza del grano, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza.

Pane Toscano biologico e pane integrale biologico
Il Pane proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA di produzione nazionale e lieviti certificati biologici nel rispetto dei protocolli della certificazione di panificazione biologica.da gr. 1000.
Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la panificazione
Deve essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" o "00", avere un contenuto di umidità massima, a cottura completa, del 38% (legge del 4.7.67 n. 580) e dovrà essere fornito in pezzature da g. 1000.
Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale.
Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole. La crosta dovrà essere di colorito bruno lucente, ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori e fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida. L'aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.
Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto.

Crackers non salati in superficie, fette biscottate e simili
Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e sono commercialmente definiti dal DPR 283 del 23/6/1993. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.
I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomale o sgradevole.
I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali.

CARNI INSACCATE BIOLOGICHE

Prosciutto di Parma disossato e pressato biologico
Per prosciutto di Parma intenderemo esclusivamente quello munito di contrassegno permanente. Rispetto del Disciplinare DOP e biologico.

Bresaola biologica
Dovrà essere preparata con le massi muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Dovrà avere una stagionatura non inferiore ai 30 giorni. Non dovrà contenere additivi non consentiti e i residui non dovranno superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.
La bresaola dovrà risultare uniforme,senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.
Il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente.

L'umidità calcolata sulla parte magra dovrà essere del 58-62%.

PRODOTTI SURGELATI BIOLOGICI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente. Non saranno accettati i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterne della confezione e di grumi all'interno.

Trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo. Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (rivelate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione), fenomeni di putrefazione profonda.

I prodotti devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari.

Tutti i prodotti SURGELATI, al momento dell'utilizzo, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50% .

Verdure surgelate da produzione biologica

Le verdure dovranno provenire da agricoltura biolologica di produzione nazionale, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni correttamente etichettati e certificati, e dovranno, all'origine, rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sani e in buone condizioni igieniche, atte a subire surgelazioni e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle presenti norme generali e dalle eventuali norme speciali.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione,normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione. Non dovranno presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni, macchie, spaccature e imbrunimenti. Non devono essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. Su tutti i prodotti dovranno essere assenti additivi chimici e residui di fitofarmaci, non dovranno essere presenti germi patogeni e/o loro tossine.

Oltre alle caratteristiche generali sopra riportate, i prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:

Bietole, broccoli, patate a spicchi, spinaci e bietole in foglia, pisellini finissimi. Si richiede un prodotto pulito, privo di sostanze estranee, di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante col colore normale; porzioni scolorate, corpi estranei; taglio imperfetto; insufficiente asportazione della parte basale e/o radici.

Fagiolini - Dovranno essere preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

Si richiedono fagiolini interi e uniformi. Sono considerati difetti i fagiolini macchiati, frammentati, screpolati, la presenza del filo longitudinale e la presenza di corpi estranei.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti ittici devono avere la conformità alla normativa vigente ed in particolare dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9.12.93. I prodotti dovranno essere biologici o dovranno possedere la certificazione MSC (Marine Stweardship Council) ed il fornitore possedere il relativo Certificato di Catena di custodia - Msc

I filetti e le trance di pesce surgelati, così come i fiore di filetto (cuore), devono essere surgelati con il metodo IQF in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di

freschezza; non dovranno presentare altresì corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne e dovranno essere completamente deliscati (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995). Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per platessa). Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.
Sull'imballaggio, oltre a quanto previsto per legge, dovrà essere indicato il nome latino che dovrà corrispondere con il prodotto richiesto nell'ordine e specificato nell'offerta.

FRUTTA E VERDURA BIOLOGICA

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di produzione biologica e provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni nazionali (ad eccezione delle banane) e appartenere alla 1° categoria commerciale in base a quanto previsto dal Regolamento di esecuzione (UE) 543/2011.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;
b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, nel caso siano stati utilizzati presidi sanitari consentiti , gli eventuali residui dovranno rimanere nei limiti previsti dalla normativa.
c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
d) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
e) essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
f) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Non saranno accettati i prodotti ortofrutticoli che:

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

I prodotti ortofrutticoli devono essere di prima qualità e appartenere alla 1° categoria ai sensi del Regolamento UE sopra citato, devono inoltre:

a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
b) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
c) essere fresche e omogenee per maturazione;
d) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;

e) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
f) essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;

g) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
h) gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

Oltre alle caratteristiche generali sopra riportate, taluni prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:
Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo di gr. 70 e massimo di gr. 300 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione e di parassitari, affette da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo o flaccidità della polpa. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi, e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.
Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcate, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.
Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati e privi di ciuffo radicale.
Insalata (varietà: Cicoria Pan di Zucchero, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso, lattuga a cappuccio, romana e Icerberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.
Insalata IV° gamma (varietà: Cicoria Pan di Zucchero, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso, lattuga a cappuccio, romana e Icerberg), il prodotto deve ottemperare a quanto specificato e indicato nel Decreto 3746 del 20/06/2014;
Pomodori (varietà: San Marzano, Cuore di bue, Ciliegino e Tondo a grappolo): devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.
Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri.
Cavoli: (varietà Cappuccio, Cavolfiore e Verza) devono essere sani, interi, puliti privi di umidità esterna anormale e privi di odori estranei. Il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate
Finocchi: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.
Sedani: devono essere di buona qualità, avere forma regolare, esenti da malattie su foglie e nervature principali, con nervature intere, non sfilacciate o schiacciate.
Mele (varietà: stark delicious, royal gala, golden delicious, red delicius, pink lady e fuji) e **pere** (varietà: william, abate, conference, kaiser, coscia): devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Le pere non devono essere grumose. Il peso totale del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 120 gr. ed in ogni caso non superare i 170 gr.
Pesche e pesche noce (varietà a pasta gialla): devono essere di giusta maturazione, sode a succo dolciastro; *il peso non deve superare i 170 gr.*
Uva (varietà: italia, regina, victoria): deve essere configurata da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graspo e ricoperti della loro pruina.

Kiwi*:* La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione. La buccia si presenterà integra. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/100.
Albicocche e Susine*:* Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.
Arance*:* (varietà arance: moro, tarocco, sanguinella, navel) gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Il peso di ciascuna arancia dovrà superare almeno i 100g.

La distribuzione della frutta per il pranzo dovrà seguire **la stagionalità** indicata dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica di cui al DGR 1127/2010, aggiornate con DGR 898 del 13/09/2016. All'interno della stessa settimana dovranno essere distribuiti almeno tre diverse specie di frutta.

Banane Biologiche
Devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità. La grammatura deve essere compresa entro il peso di 180 - 200 gr.
Le banane dovranno essere distribuite durante la merenda del mattino, e potranno essere fornite durante tutto l'arco dell'anno.

Meloni biologici
I frutti dovranno presentare buccia integra , senza spacchi.
La polpa dovrà essere di giusta consistenza , profumata , saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali , animali o da virus.
Verranno richiesti inoltre altri tipi di frutta in minor quantità che dovranno sempre appartenere alla 1^ categoria.

Legumi e cereali secchi biologici
Legumi e cereali secchi biologici dovranno provenire da coltivazioni italiane.
Devono essere in confezioni originali, mondati, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati.
I prodotti forniti devono provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti proveniente da colture Italiane.
I legumi e i cereali secchi devono essere in confezioni originali, sani, mondati, puliti, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati, inoltre dovranno essere privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio. L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del Regolamento CE n. 834 /2007 e successive modifiche e integrazioni.
I legumi richiesti sono: Fagioli Cannellini, Fagioli Borlotti, Lenticchie decorticate, Ceci.
I cereali richiesti sono: Farro Perlato, Orzo Perlato, Riso parboiled
Tutti i prodotti dovranno avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

Droghe e spezie
Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli.
Per tutte le spezie o droghe, vanno rispettate le norme generali relative alla corretta commercializzazione degli alimenti.

Aromi e condimenti
Aceto
Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione. E' vietato addizionare acido acetico o altri acidi.

Capperi sotto sale
Origine italiana. Ottenuti da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali e deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Sale marino integrale grosso e fino
Il sale deve essere di produzione italiana.

Zucchero semolato
Deve essere quello bianco, raffinato e/o semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi. Il prodotto deve essere in confezioni sigillate di cartone riportanti la denominazione legale, il peso netto, il nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento.

Alimenti vegetali conservati

Pomodori pelati, polpa, passata e concentrato di pomodoro -
Prodotto ottenuto da pomodori pelati di produzione nazionale, sani, maturi, freschi, provenienti da coltivazioni orticole italiane e dall'ultimo raccolto, privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, necrosi, virosi, parti verdi, peduncoli. La separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.
L'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione, una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza.
I contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne o altro.
I pomodori usati per la produzione dovranno essere coltivati e trasformati in italia ed in etichetta dovrà essere riporta la dizione "Origine del pomodoro: Italia" conformemente al Reg UE 1169/2011

Pesto genovese
Non deve presentare odore e sapori anomali dovuti ad inaridimento. Gli ingredienti principali dovranno essere: basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, pecorino/grana padano/parmigiano reggiano, sale marino; potranno essere presenti, ma non preponderanti, anacardi, mandorle, olio di girasole.
Tutti gli ingredienti devono risultare esenti da pesticidi.

Alimenti animali conservati

Tonno biologico
(specie Thunnus albacares - varietà Yellowfin) Dovrà essere a trancio intero di prima qualità, conservato in olio d'oliva. Sono richiesti tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, 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). Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, difetti di aggraffatura, bombaggio, arrugginimento, ammaccature.

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni, alle leggi regionali della Regione Toscana e alle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica (D. G. R. 1127/2010 e successivi aggiornamenti e integrazioni).