



COMUNE DI CESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA DURATA DI ANNI SCOLASTICI DUE CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI ANNI SCOLASTICI DUE

SPECIFICHE TECNICHE DERRATE ALIMENTARI

Allegato 1.7 CSA

1. DISPOSIZIONI GENERALI

Nota: Dovranno essere utilizzati solo gli alimenti previsti nel menù attualmente in vigore (Allegato 1.3 al Capitolato). Nel presente allegato viene inserita una gamma di alimenti più ampia che potranno essere utilizzati nelle sostituzioni di emergenza o che il Comune si riserva di richiedere in caso di sperimentazione di nuove preparazioni o variazioni definitive al menù.

In ogni caso si ribadisce che, fino a nuova e diversa comunicazione, dovranno essere forniti ed utilizzati solo ed esclusivamente gli alimenti previsti nel menù sopra citato.

Nei casi previsti dal capitolato (variazioni menù, menù speciali, giornate "a tema", ecc) potranno altresì essere richiesti, in accordo con la Ditta, prodotti non inseriti nel presente documento.

1. Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche dovranno essere di elevata qualità e di origine italiana al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale, igienico e della sostenibilità ambientale. Anche laddove non di seguito specificato, dovranno rispettare sotto ogni aspetto la normativa nazionale e comunitaria vigente in materia. In particolare, visto l'art. 34 del d.lgs. 50/2016, nonché i criteri minimi ambientali di cui alla sezione C lettera a) punto 1 "Requisiti degli alimenti" dell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020, si precisa che:

- a. *Frutta, ortaggi, legumi, cereali* devono provenire per il 100% in peso da produzione biologica. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve rispettare il calendario di stagionalità di cui all'Allegato A al Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020. L'eventuale sostituzione della frutta biologica, effettuata ai sensi del punto 12) dell'art. 9.1 del Capitolato, deve avvenire con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (banane, ananas) deve essere biologica. L'eventuale sostituzione della frutta esotica biologica, effettuata ai sensi del punto 12) dell'art. 9.1 del Capitolato, deve avvenire con frutta esotica proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di



COMUNE DI CRESPIA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

- certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
- b. *Uova (incluse quelle pastorizzate, liquide o con guscio)* devono provenire per il 100% in peso da produzione biologica, non è ammesso l'utilizzo di altri ovoprodotti.
 - c. *Carne bovina* deve provenire per il 100% in peso da produzione biologica. L'eventuale sostituzione della carne bovina biologica, effettuata ai sensi del punto 12) dell'art. 9.1 del capitolato, deve avvenire con carne certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito di sistemi di qualità regionali riconosciuti o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici" o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".
 - d. *Carne suina* deve provenire per il 100% in peso da produzione biologica. L'eventuale sostituzione della carne suina biologica, effettuata ai sensi del punto 12) dell'art. 9.1 del Capitolato, deve avvenire con carne in possesso di certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito "senza antibiotici" deve essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.
 - e. *Carne avicola* deve provenire per il 100% in peso da produzione biologica. L'eventuale sostituzione della carne avicola biologica, effettuata ai sensi del punto 12) dell'art. 9.1 del Capitolato, deve avvenire con carne etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29/07/2004 "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" o "rurale all'aperto". Tali informazioni devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di dette carni.
 - f. *Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)*. I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati che conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Reg. CE n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Per quanto riguarda le specie di prodotti ittici da pesca in mare e di acqua dolce ammessi si rimanda all'elenco contenuto nei CAM sezione C lettera a) punto 1). Qualora le tipologie di prodotti ittici richiesti dal menù (Allegato 1.3 al Capitolato) non rientrassero tra le suddette tipologie, tali prodotti saranno sostituiti in accordo con la Ditta.
 - g. *Salumi e formaggi* devono provenire per il 100% in peso da produzione biologica. I salumi devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico. L'eventuale sostituzione di



COMUNE DI CRESPIA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

salumi e formaggi biologici, effettuata ai sensi del punto 12) dell'art. 9.1 del Capitolato, deve avvenire con salumi e formaggi a marchio DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Reg. UE n. 1151/2012 e al Reg. UE n. 665/2014.

- h. *Latte e yogurt* devono provenire per il 100% in peso da produzione biologica.
- i. *Olio* deve provenire per il 100% in peso da produzione biologica. E' consentito esclusivamente l'utilizzo di olio extra vergine di oliva (EVO).
- j. *Pelati, polpa e passata di pomodoro* devono provenire per il 100% in peso da produzione biologica.
- k. *Acqua* di rete o microfiltrata salvo i pranzi al sacco. La conformità al D. Lgs. 31/2001 delle caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo, viene verificata tramite apposite analisi effettuate dal gestore di Rete nell'ambito del progetto "Acqua Buona" descritto nel Capitolato (art. 6)
1. *Tavolette di cioccolata*: devono provenire per il 100% in peso da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
2. E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM). Pertanto i prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (OGM).
3. E' vietata la somministrazione di carne:
 - Ricomposta
 - Prefritta
 - Preimpanata
 - Che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla Ditta.
4. E' vietata la somministrazione di pesce:
 - Ricomposto
 - Prefritto
 - Preimpanato
 - Che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla Ditta.
5. Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore. La Ditta è garante altresì sia del rispetto e del controllo della data di scadenza e/o del TMC sia delle condizioni igieniche dei mezzi di trasporto.
6. Per tutte le derrate dovrà essere garantita la rintracciabilità secondo i Regolamenti CE 178/2002 e UE 279/2021.
7. Tutti i prodotti, anche laddove non appositamente specificato nelle sezioni che seguono, non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro.



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

2. DISPOSIZIONI PARTICOLARI

A) CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

Farina tipo "0" e "00"

La farina utilizzata per le preparazioni di cucina deve provenire per il 100% in peso da produzione biologica di origine italiana.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Farina di Mais

Le farine impiegate per la preparazione della polenta di mais, devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche di salubrità e di genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di ottima qualità, di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri e privo di corpi impuri, preferibilmente priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

La farina deve provenire per il 100% in peso da produzione biologica di origine italiana.

È consentito l'uso della farina di mais istantanea.

Deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data della scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto.

Pane Comune Fresco di Giornata

Prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina di grano tenero, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale (su richiesta). Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima, né durante, né dopo la panificazione. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti. La lievitazione deve essere preferibilmente naturale con l'impiego di lievito madre. Può essere richiesta la fornitura di pane integrale o semiintegrale.

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo e consegnato giornalmente. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

All'analisi sensoriale il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, friabile e priva di fessure, spacchi o fori;
- mollica elastica con alveolatura regolare;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;



COMUNE DI CRESPIA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro).
- non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni o in confezione da 50-100 gr, su richiesta specifica dell'Ufficio. Si intende peso a cotto.

Il trasporto deve essere effettuato in recipienti lavabili non forati e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta e involucri costituiti da una pellicola microforata), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire l'igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Il pane deve provenire per il 60% in peso da produzione biologica di origine italiana.

Pane Grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco proveniente da pasta preparata con farina di frumento, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionanti, strutto, additivi in genere. Deve presentare odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

Il pane grattugiato deve provenire per il 60% in peso da produzione biologica di origine italiana.

Base per Pizza Bianca e con Pomodoro

Prodotto ottenuto da impasto di farina di grano tipo 0. Nella produzione non devono essere impiegati coloranti o aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. La produzione deve essere di giornata. Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme.

Il confezionamento deve essere a base rettangolare atta all'alloggiamento in teglie Gastronorm.

La base per pizza deve provenire per il 60% in peso da produzione biologica di origine italiana, la salsa di pomodoro per il 100% in peso da produzione biologica di origine italiana.

B) PASTE ALIMENTARI

Pasta di Semola di Grano Duro

Il prodotto deve essere di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro al 100%. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli, priva di coloranti; deve provenire per il 100% in peso da produzione biologica di origine italiana.

Alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell'utenza. Pertanto dovrà presentarsi "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura. E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta, preferibilmente rigata, per garantire un'alternanza quotidiana.



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite esenti da alterazioni dell'odore, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta di semola di grano duro deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva di odori e sapori anomali, esente da parassiti, non fratturata. La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati per paste asciutte e per minestre.

Riso

Il riso da somministrare deve essere delle migliori qualità, in grado di resistere alla cottura conservando le sue proprietà originarie; alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. Il prodotto deve essere: ben maturo, di fresca lavorazione, sano, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale.

Le confezioni devono essere sigillate sottovuoto, devono presentarsi intatte e pulite esenti da alterazioni dell'odore, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. Il riso deve provenire per il 100% in peso da produzione biologica di origine italiana.

Farro, Orzo

Il prodotto fornito deve essere conforme alle normative vigenti e provenire per il 100% in peso da produzione biologica di origine italiana.

I grani devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature: non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

Le confezioni devono essere sigillate sottovuoto, devono presentarsi intatte e pulite esenti da alterazioni dell'odore, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti.

C) PATATE

Devono essere di ottima qualità, provenienti per il 100% in peso da produzione biologica di origine italiana, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:

- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, cuore cavo, attacchi peronosporici, viriosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
- non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri antigerminanti.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di patate congelate/surgelate, tale condizione non è derogabile nemmeno ai sensi del punto 8 dell'art. 9.4 del Capitolato.

D) LEGUMI ESSICCATI

Legumi

Devono essere di ottima qualità, provenienti per il 100% in peso da produzione biologica di origine italiana. Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie del tipo "piccole", ecc. Tali prodotti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei, non devono presentare attacchi di parassiti; sono ammessi leggeri difetti di forma.

Devono essere uniformemente essiccati e le confezioni devono essere integre, sigillate, pulite esternamente.

Legumi e Cereali per Zuppe

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti (farro, orzo perlato, legumi misti) atti a preparare "zuppe". I prodotti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei, provenienti per il 100% in peso da produzione biologica di origine italiana. Le confezioni devono essere integre, sigillate, pulite esternamente.

E) ORTAGGI FRESCHI

A seconda della stagionalità le varietà che potranno essere richieste sono: aglio, bietole, broccoli, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucchini, zucca.

Gli ortaggi devono essere:

- appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra;



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

- interi e senza lesioni;
- sani, turgidi ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature abrasioni, terrosità, marciume e privi di altre alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili;
- non bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici, privi di danni provocati da lavaggio inadeguato e privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;
- di aspetto e di colore freschi;
- privi di odore e /o sapore estranei;
- privi di attacchi di roditori, insetti, parassiti;
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa;
- maturi fisiologicamente, di recente raccolta;

Tutti i prodotti non devono aver subito irraggiamento.

Tutti i prodotti devono essere di origine italiana, provenienti per il 100% in peso da produzione biologica.

I requisiti di categoria devono essere mantenuti fino al momento del consumo.

F) ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate, SPEZIE

Potranno essere richiesti prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, timo, origano, noce moscata e pepe. Tutti i prodotti devono provenire per il 100% in peso da produzione biologica. Prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, timo e origano devono provenire da produzione italiana.

Erbe aromatiche fresche

Devono essere intere e sane, pulite, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Erbe essiccate

Non devono essere sofisticate con foglie estranee e non devono essere soggette ad attacchi parassitari.

G) FRUTTA FRESCA E FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Frutta Fresca

Il prodotto deve essere di categoria extra o prima. La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, dovrà essere di produzione biologica per il 100% in peso, di provenienza italiana. Le banane dovranno essere di produzione biologica per il 100% in peso. Per la provenienza si rimanda all'art. 1 del presente allegato.

I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;



COMUNE DI CESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

- essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione;
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia;
- non attaccati da insetti infestanti;
- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei;
- i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
- i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopra maturazione.

La pezzatura della frutta deve essere tale da consentire la fornitura di un frutto ad alunno, in conformità alle grammature richieste.

Frutta secca

Con questo termine si indica la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli).

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, consistenza, sapore, per attacco da infestanti, muffe o batteri, devono essere di origine italiana, provenienti per il 100% in peso da produzione biologica.

Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti dall'umidità.

H) ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Pomodori Pelati, Passata e Polpa di Pomodoro

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- I frutti (di provenienza per il 100% in peso biologica e italiana) devono essere confezionati in latte di materiale conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge. In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente, prodotti con pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

I prodotti devono essere di origine italiana, provenienti per il 100% in peso da produzione biologica.

Miscela di Vegetali in Scatola per Insalata di Riso, Capperi, ecc.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta, devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o in olio non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

I prodotti devono essere di origine italiana, provenienti per il 100% in peso da produzione biologica.

Mais Sgranato al Naturale

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

I prodotti devono essere di origine italiana, provenienti per il 100% in peso da produzione biologica.

Pesto

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti: basilico, olio EVO, grana padano e/o pecorino romano e/o parmigiano reggiano, pinoli e/o altra frutta secca, sale. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento. Non deve contenere additivi e grassi diversi dall'olio EVO.

Il prodotto deve essere di origine italiana, proveniente per il 100% in peso da produzione biologica.

Maionese

Ingredienti: olio vegetale, acqua, tuorlo d'uovo, aceto, senape, zucchero, amido modificato, sale, acidificante: acido citrico, conservante.

Caratteristiche: salsa uniforme, cremosa.



COMUNE DI CRESPIA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

Colore: giallo, tipico del prodotto.

Odore, sapore: delicato, agro.

Confezionamento: vasetti in vetro.

Il prodotto deve essere di origine italiana, proveniente per il 100% in peso da produzione biologica.

Fiocchi di Patate per Purè

I fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, non devono presentare impaccamenti o altri difetti, inoltre devono essere esenti da attacchi fungini o da insetti e privi di corpi estranei e non contenere la presenza di anidride solforosa.

Il prodotto deve essere di origine italiana, proveniente per il 100% in peso da produzione biologica.

L'utilizzo dei fiocchi di patate è consentito solo in via temporanea ed eccezionale in circostanze legate a causa di forza maggiore previa autorizzazione dell'Ente.

I) PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

Di seguito si elencano le caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienicosanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

In particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e da qualunque altra fonte di insudiciamento;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei muniti di protezione coibente mantenendo la temperatura prescritta affinché i prodotti giungano al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

L'uso di prodotti surgelati è consentito per pesce, piselli, fagiolini, spinaci, bietola, preparato per minestrone, pasta all'uovo e gnocchi.

Pesce surgelato

I filetti di pesce surgelati dovranno essere di categoria "EXTRA" e dovranno presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza, ossia odore di fresco, colore vivido e lucente (privi di colorazione anormale), consistenza della carne soda.

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

- devono essere forniti filetti interi non ricompattati;
- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- i filetti devono essere accuratamente toelettati, puliti e senza parti di visceri/organi interni e/o senza grumi/macchie di sangue localizzati, esenti da corpi estranei, parassiti, membrane scure e porzioni di pelle, privi di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- dovranno essere completamente spellati e completamente deliscati;
- dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- devono essere esenti da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose non devono essere sottoposti a trattamento con antibiotici o antisettici;
- allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura;
- deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati.

I prodotti ittici dovranno essere surgelati e confezionati in confezioni originali regolarmente etichettati.

Le tipologie di pesce richieste da menù sono platessa e merluzzo. In ogni caso potranno essere richieste tipologie di pesce diverso previo accordo con la Ditta. Nel caso in cui tra le suddette diverse tipologie di pesce richieste fossero presenti tipologie di pesce provenienti da acquacoltura, queste ultime dovranno provenire per almeno il 30% in peso da produzione biologica.



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

Prodotti orticoli surgelati (piselli, fagiolini, spinaci, bietola, preparato per minestrone)

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno:

- essere di provenienza italiana, biologica per il 100% in peso, di prima scelta e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti;
- essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.
- non presentare vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non dovranno presentare corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- dovranno avere l'odore e il sapore propri del prodotto di origine la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

Non è consentito l'utilizzo di verdure congelate o surgelate (fatta eccezione per piselli, fagiolini, spinaci, bietola, preparato per minestrone) salvo quanto previsto al punto 8 dell'articolo 9.4 del Capitolato.

Per paste all'uovo e gnocchi si rimanda al successivo articolo.

L) PRODOTTI DI PASTIFICIO FRESCHI O SURGELATI



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

Pasta per Lasagne - Pasta per Cannelloni

La pasta all'uovo, secca, fresca o surgelata, deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro di produzione biologica italiana per il 100% in peso e con l'aggiunta di uova intere di gallina, prive di guscio, provenienti per il 100% in peso da produzione biologica italiana.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido prodotto esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti di legge e proveniente, comunque, per il 100% in peso da produzione biologica. Il prodotto deve essere esente da additivi e di prima qualità.

Le sfoglie di pasta all'uovo devono avere dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm.

Il prodotto deve essere esente da coloranti.

Paste all'uovo Ripiene Fresche (Ravioli e Tortellini di Carne, Ravioli Magri)

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni, freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta o surgelati, con ingredienti provenienti per il 100% in peso da produzione biologica italiana. La pasta all'uovo dovrà essere prodotta come riportato nel precedente paragrafo.

I tortellini di carne devono prestarsi ad essere consumati sia asciutti che in brodo, il formato deve quindi essere piccolo o intermedio.

Il prodotto deve essere esente da coloranti e conservanti. Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo la cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Gnocchi di Patate

Il prodotto deve essere composto da patate fresche, farina di grano tenero, ed escludere l'utilizzo di esaltatori di sapidità. Tutti gli ingredienti devono provenire per il 100% in peso da produzione biologica italiana. La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale, evitando disfacimenti e collosità.

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti.

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori due minuti di ultimatura. Potranno essere utilizzati anche prodotti surgelati.

M) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE – CARNI BOVINE, SUINE E AVICOLE REFRIGERATE

Disposizioni generali

Le carni (bovine, suine e avicole) devono provenire da animali nati, allevati (con mangimi privi di OGM), macellati e sezionati in Italia, in stabilimenti autorizzati, devono provenire per il 100% in



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

peso da produzione biologica, possedere tutti i requisiti igienico sanitari previsti ed essere conformi, sotto ogni aspetto, alla normativa sanitaria nazionale e comunitaria vigente in materia. Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta. La conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici.

Le carni devono inoltre:

- essere prive di ossa rotte sporgenti;
- essere prive di coaguli ed ematomi;
- essere pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- essere prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;

Non è consentito l'utilizzo di carni congelate o surgelate salvo quanto previsto al punto 8 dell'articolo 9.4 del Capitolato.

Carne di Bovino Adulto Vitello e Vitellone Fresco Confezionato Sottovuoto

Le carni bovine devono essere ottenute dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi, classificato U (ottima = profili convessi, sviluppo muscolare abbondante) con stato di ingrassamento n° 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati:

TAGLI RICHIESTI	TAGLI MUSCOLARI RICHIESTI
QUARTO ANTERIORE	reale
	sottospalla
QUARTO POSTERIORE	noce
	scamone
	girello
	fesa

Le carni dovranno presentare caratteristiche igieniche ottime, grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; non dovranno presentare alterazioni microbiche e fungine.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004. Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE. Se provenienti da depositi di carni confezionate, registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004, dovranno essere accompagnate da documento commerciale con indicazione degli estremi del deposito.

I tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, con involucro integro e ben aderente al prodotto.

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi secondari (cartoni) che contengono le carni confezionate devono essere atti a garantire la protezione durante le operazioni di carico, scarico e trasporto e immagazzinamento, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004.

Carni Suine confezionate sottovuoto

La carne suina dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

- lombi disossati;
- lonza di suino magra;
- arista di suino disossata.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, prive di eccessiva umidità e a grana fine senza segni d'invecchiamento o di cattiva conservazione; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Per quanto riguarda bollatura e sanitaria e confezionamento si rimanda alle disposizioni di cui alle carni bovine.

Carni avicole confezionate sottovuoto



COMUNE DI CRESPIA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

I tagli di pollame (petto di pollo senza osso, fesa di tacchino, cosce fusi e sovracosce di pollo e/o tacchino disossate) devono essere integri, tenuto conto della presentazione, di conformazione buona (petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, cosce carnose).

La carne deve presentarsi soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco-rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi, con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto. La pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere di classe A secondo il regolamento CE 1906/90.

Per quanto riguarda bollatura e sanitaria e confezionamento si rimanda alle disposizioni di cui alle carni bovine.

N) CARNI INSACCATE CRUDE

Prosciutto Crudo di Parma

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio, disossato e sottovuoto.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Potrà essere richiesto anche il prosciutto crudo toscano DOP, disossato e sottovuoto. Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria.

O) LATTE E DERIVATI

Latte fresco/a lunga conservazione, parzialmente scremato/intero

Di produzione biologica per il 100% in peso e provenienza italiana, conforme alle vigenti normative nazionali e CE.

Panna Fresca Pastorizzata e Panna da cucina UHT

Provenienti da crema di latte, grasso minimo 20%; devono presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non devono avere odore, sapore o colore anomalo.

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e UE e provenire per il 100% in peso da produzione biologica e italiana.

P) DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, BURRO

Formaggi

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.



COMUNE DI CESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti e di produzione biologica e italiana per il 100% in peso. I prodotti non devono presentare alterazioni interne od esterne.

Caratteristiche:

- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Tipologie che potranno essere richieste: caciotta, crescenza, stracchino, asiago, pecorino, emmenthal, mozzarella (anche in bocconcini), parmigiano reggiano DOP, ricotta, fontina, robiola.

Non è consentito l'utilizzo di formaggio grattugiato in buste.

Burro

Il burro deve essere prodotto da latte vaccino pastorizzato, sodo ed omogeneo di provenienza italiana, per il 100% in peso proveniente da produzione biologica; deve presentarsi compatto e di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Dovrà essere fresco e non sottoposto a congelamento. Dovrà essere fornito confezionato in pani da 250/500/1000 gr. (secondo richiesta) e regolarmente etichettato.

Besciamella

Prodotto con ingredienti di produzione biologica italiana per il 100% in peso, dovrà presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: consistenza cremosa, colore bianco tipico, odore tipico della besciamella. La besciamella dovrà essere preparata a partire da ingredienti freschi, l'utilizzo di besciamella in brick è consentito solo in via temporanea ed eccezionale in circostanze legate a causa di forza maggiore previa autorizzazione dell'Ente.

Yogurt

Lo yogurt intero (o magro solo nel caso di diete a basso contenuto di lipidi), proveniente per il 100% in peso da produzione biologica italiana, deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi. Deve essere ottenuto da latte fresco intero di mucca o parzialmente scremato addizionato a fermenti lattici vivi, come previsto dalle norme vigenti. Non deve contenere additivi e/o coloranti. Può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici. Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero senza alterazioni microbiche e fungine. Deve essere confezionato in monoporzioni da 125 gr.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero.



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

Budino

Il budino fornito dovrà provenire da latte vaccino intero italiano o comunitario, stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT confezionato in monoporzione da 100/125 gr e proveniente per il 100% in peso da produzione biologica.

Dovrà essere prevista anche una tipologia di prodotto che non contenga panna di latte ed uovo e/o loro derivati da destinarsi ad utenti in dieta speciale.

Non deve presentare sapore, odore o colore anomalo o sgradevole.

Di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido e occhiature.

Al gusto di cioccolato; potrà essere richiesta anche la fornitura di budino alla vaniglia o creme caramel.

E' assolutamente esclusa la presenza di carragenina.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Q) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

Tonno all'olio di Oliva

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata.

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, grumi di sangue).

L'acqua deve essere assente. Possono essere richieste anche confezioni monoporzione da gr 80 con l'apertura a strappo, per diete speciali.

Tonno al Naturale

Con le stesse caratteristiche del tonno sott'olio, ma dovrà essere confezionato al naturale con acqua e sale.

R) SALE – AROMI E CONDIMENTI – ZUCCHERI – PRODOTTI DOLCIARI – UOVA – MIELE

Sale Iodato (grosso e fino)

Conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

Olio di Oliva Extra Vergine

Dovrà essere di produzione italiana e biologica per il 100% in peso, deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità. L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

Olio Monoseme di Arachide e di Girasole

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o girasole, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature. Di provenienza italiana e biologica per il 100% in peso.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

Uova Fresche in Guscio

Le uova da somministrare, da gallina di origine italiana, dovranno provenire per il 100% in peso da produzione biologica. Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Caratteristiche: fresche e selezionate con guscio integro, albume chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, tuorlo ben maturo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, assenza di punti di carne, macchie di sangue e odori estranei.

Confezionate in piccoli e grandi imballaggi, provenienti da un centro di imballaggio autorizzato e non debbono aver subito alcuna refrigerazione né trattamento di conservazione nel rispetto della legislazione comunitaria che regola il commercio delle uova.

Uova Pastorizzate e Refrigerate

Prodotti pastorizzati conformi alla normativa vigente in materia, ottenuti dalla sgusciatura di uova (albume e tuorlo) fresche di gallina di provenienza italiana e biologica per il 100% in peso, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

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.

Esso va utilizzato completamente. Si ricorda che non è ammessa infatti la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate.

Aceto di Vino Bianco

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza



COMUNE DI CESPINA LORENZANA

Provincia di Pisa

Piazza C.Battisti, 22 - C.A.P. 56040 – CF 90054240503 - p.IVA 02117780508 - Tel. 050/634711 - Fax 050/634740
www.comune.crespinalorenzana.pi.it

Area 1 "Servizi al cittadino"

naturale. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli.

Zucchero Semolato

Deve essere estratto dalla barbabietola, raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina o altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

Miele

Il miele deve essere di produzione italiana e biologica per il 100% in peso.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Il miele non deve: presentare sapore od odore estranei; avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente; essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi; presentare una acidità modificata artificialmente; essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei.

Lievito Vanigliato per Dolci

Deve essere di consistenza impalpabile privo di grumi, corpi estranei e segni di umidità. Bustine monodose.

Lievito di Birra Fresco

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente. Il lievito di birra deve essere consegnato fresco in cubetti, confezionati singolarmente chiusi etichettati secondo le normative vigenti. Il lievito di birra deve essere consegnato nel rispetto delle caratteristiche tipiche del prodotto ed idoneo all'utilizzo cui è destinato.

Zafferano in Polvere

Deve essere in polvere confezionato in involucri sigillati.

Cioccolato al Latte o Fondente e Cacao in Polvere Amaro

Richiesto fondente o al latte, in confezioni porzionabili a quadretti, non sono ammessi grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

Gelati

I gelati dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di colore). In confezioni monoporzioni di gusti variegati.