

**Centro Pluriservizi S.p.A.**  
**BANDO DI GARA**  
**PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA SCUOLA**  
**DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI**  
**MONTEVARCHI TERRANUOVA BRACCIOLINI E LORO CIUFFENNA E PER LA**  
**SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI CASTELFRANCO PIANDISCO'.**  
**Scheda Tecnica Qualitativa per**

**GENERI COMPLEMENTARI USO RISTORAZIONE**

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di : GENERI COMPLEMENTARI USO RISTORAZIONE per la mensa scolastica dei Comuni sopra indicati.

**CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE**

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **CONFETTURA DI FRUTTA 100 %BIOLOGICA**= Si richiede confettura extra di pesca, albicocca, ciliegia , deve essere costituita da frutta di ORIGINE ITALIANA intera o a pezzi gelificata ben cotta, traslucida: l'aroma, il sapore, il colore devono richiamare le caratteristiche della frutta di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare : caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, nonché presenza di corpi estranei. La confettura non dovrà contenere né conservanti né coloranti. Formati : confezione da kg.3,5 richiudibile – confezione da 400 gr richiudibile – confezione da 25gr x 120 pezzi senza glutine.
- **ACETO DI VINO BIANCO** = Aceto di buona qualità, in bottiglie da 1 litro; che non abbia subito trattamento con anidride solforosa, deve avere una acidità totale; espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
- **SALE MARINO GROSSO E FINO IODATO** = Marino iodurato/iodato conforme al DM n.562 del 10/08/1995 e legge n.55 del 21/03/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.
- **ZUCCHERO** = Semolato, bianco e raffinato in cartone da Kg.1, conforme alla legge n.139 del 31/03/1980.
- **TONNO ALL'OLIO D'OLIVA** = Si richiede tonno di prima scelta di origine FAO 37, FAO 27 e FAO 87 conforme alla normativa MSC oppure "Friend of the sea" confezionato in scatole di banda stagnata. Confezioni da Kg. 1,730 (peso netto) e da gr.52 (peso netto). I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti dal D.Lgs. 531/92 e dal D.M. 9/12/93: deve presentare colore rosato uniforme, odore caratteristico gradevole, consistenza ottima, ossidazione assente. Nelle confezioni, il prodotto sbriciolato non deve superare in percentuale il valore in peso del 5%.
- **NUTELLA** = Cioccolato spalmabile in confezioni da gr. 925. confezione perfettamente integra.
- **ACQUA OLIGOMINERALE** = Naturale e gasata, microbiologicamente pura, in confezione termoretraibile da 6 bottiglie da Lt. 1,5 e da Lt. 0,5; deve rispondere a quanto

previsto dalle normative del D. Lgs.n.31 del 2 febbraio 2001 (normativa che fissa i limiti chimici-fisici e microbiologici delle acque destinate al consumo umano).

- **FETTE BISCOTTATE** = ingredienti : farina di grano tenero di tipo 0 , lievito naturale, olio vegetale, destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.109 del 27/01/1992. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore e il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.
- **PANE GRATTUGIATO** = Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n.580. Nella confezione, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. n.109 del 27 gennaio 1992.
- **FARINA BIANCA TIPO "00"** = Il prodotto, derivato da grano di ORIGINE ITALIANA, in confezioni dal Kg.1 la farina non deve contenere agenti imbiancanti con consentiti dalla legge o altre sostanze vietate all'art.10 della 580/67. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.L. 27 gennaio 1992, n.109 e successive modificazioni. Non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi , sapori e odori acri.
- **OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE BIOLOGICO PER ALMENO IL 40% IN CAPACITA'**= Le sue caratteristiche devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n.81 del 21/10/1991. Il prodotto deve essere un olio extravergine prodotto con olive dell'ultimo raccolto di ORIGINE ITALIANA, perfettamente filtrato e liquido in modo da evitare depositi sul fondo delle taniche e non deve superare P 0,8 di acidità espressa in acido oleico. Il confezionamento deve essere :
  - in contenitori metallici da Lt.5 e l'etichettatura deve recare la data di scadenza ed essere confacente al D.Leg. n.109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali : ammaccature, arrugginimento , corrosioni ed altro.
  - bottiglie in vetro da 1 litro.
- **POMODORI PELATI BIOLOGICI PER ALMENO IL 33%IN PESO** = L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D.L. 27 Gennaio 1992, n.109. Così come stabilito dal D.L. n.428 del 11.04.75 i pomodori devono essere di ORIGINE ITALIANA, maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve , insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre, il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I pomodori pelati non devono contenere né conservanti , né coloranti né residui antiparassitari al di fuori delle norme vigenti. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Devono essere forniti in confezioni da gr.3.000.

- **PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA PER ALMENO IL 33% IN PESO** = L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D.L. 27 Gennaio 1992, n.109. Così come stabilito dal D.L. n.428 del 11.04.75 i pomodori devono essere di ORIGINE ITALIANA, maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Deve essere fornita in confezioni da 700 ml.
- **POLPA DI POMODORO BIOLOGICA PER ALMENO IL 33% IN PESO** =L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D.L. 27 Gennaio 1992, n.109. Così come stabilito dal D.L. n.428 del 11.04.75 i pomodori devono essere di ORIGINE ITALIANA, maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Deve essere fornita in confezioni da 400 ml.
- **BISCOTTI SECCHI** = Il prodotto del tipo frollino dovrà essere composto con farina tipo "0", friabili di gusto gradevole e caratteristico. La confezione deve presentarsi integra e senza alterazioni si sorta alcuna. Senza grassi aggiunti, senza coloranti e senza aromatizzanti. Devono essere forniti in confezioni da 500gr.
- **BISCOTTI FROLLINI** = Il prodotto del tipo frollino dovrà essere composto con farina tipo "0", friabili di gusto gradevole e caratteristico. La confezione deve presentarsi integra e senza alterazioni si sorta alcuna. Senza grassi aggiunti, senza coloranti e senza aromatizzanti. Devono essere forniti in confezioni da 1 kg e confezioni da 100 porzioni da 25gr.
- **UOVA 100% BIOLOGICHE**= Di categoria "A" di ORIGINE ITALIANA, dovranno presentare il guscio vellutato ed intatto, la camera d'aria immobile e non superiore a 6 millimetri di spessore; l'albume chiaro e limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; alla separazione, il tuorlo deve trovarsi in posizione centrale; l'odore esente da aromi estranei. Confezionate in cartoni suddivisi in piccoli imballaggi, dovranno evidenziare tutti requisiti previsti a norma di legge.
- **UOVA DI GALLINA SGUSCIATE E PASTORIZZATE 100% BIOLOGICHE** = Devono essere rappresentate da prodotti di uovo allo stato liquido, freschi, pastorizzati, senza aggiunta di alcun additivo, ottenuti esclusivamente da uovo di gallina non incubate, adatte al consumo umano che non abbiano subito alcun trattamento. I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dal DL n.60 del 4 febbraio 1993. Devono essere esenti da residui di gusci, membrane di uova, altre particelle di materiale estraneo, di colore giallo, esenti da sapori ed odori indesiderabili. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di + 4°C. Le confezioni in BRIK da lt.1 devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

- **SUCCO DI LIMONE:** Requisiti qualitativi: deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone; consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei, in confezioni da lt. 1.
- **PINOLI SGUSCIATI :** i prodotti , di provenienza dall'area mediterranea, dovranno presentarsi coi frutti integri e uniformi ottenuti da materia prima di buona qualità privata di guscio e del tegumento, privi di odori e sapori estranei (di muffa, di rancido).  
Gli additivi e i residui di fitosanitari devono risultare conformi alla legislazione vigente.  
Dovranno essere confezionati sottovuoto in involucri che devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti.  
L'etichettatura deve essere conforme alla vigente legislazione e indicare come minimo:
  - denominazione del prodotto
  - elenco di tutti gli ingredienti e sostanze presenti nel prodotto riconosciute capaci di provocare una ipersensibilità (allergeni)
  - peso netto
  - termine minimo di conservazione
  - il nome o la regione sociale, del confezionatore, sede dello stabilimento di produzione o di Confezionamento, lotto di appartenenza.
 Confezioni da 1 kg.
- **CRACKERS SALATI E NON:** Il prodotto dovrà essere composto con farina tipo "0", friabili di gusto gradevole e caratteristico Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.  
La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%. Devono essere consegnati in confezioni da 250 gr non salati e in confezioni mini da 12 gr x200pezzi salati.
- **VINO :** La fornitura di vino bianco e rosso soggiace a tutte le norme che regolano la repressione delle frodi nella preparazione e commercializzazione dei vini, mosti, aceti, di cui al D.P.R. 12.02.1965/162, nonché alle disposizioni di cui al D.M.26.12.1986 che sancisce i limiti di determinate sostanze nei vini.  
Il vino oggetto della presente fornitura dovrà presentare una gradazione compresa tra 10° e 11° ed essere fornito in contenitori da 0,25 litri brik .
- **LIEVITO VANIGLIATO IN BUSTINE SENZA GLUTINE:** privo di glutine, di grumi, corpi estranei e segni di umidità, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Confezionato in bustine da 15gr., deve essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina.
- **ZUCCHERO AL VELO SENZA GLUTINE:** il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/02/72; L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Deve essere consegnato in confezioni da 1 Kg senza glutine.
- **CACAO IN POLVERE AMARO = Cacao 100% .** Cacao amaro senza glutine in confezioni da 1 Kg. Sapore e odore tipico di cacao amaro .Colore rosso bruno intenso.

- **ERBE AROMATICHE DISIDRATATE E SPEZIE:** Di origine italiana, fatta eccezione per la NOCE MOSCATA, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti; i prodotti devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.  
Non devono presentare odore, colore e sapore anomali.  
Tipologie richieste : Intere o in polvere – Basilico, Origano, Noce moscata, Zafferano e finocchio in semi.  
Confezionamento : Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- **OLIO DI SEMI DI MAIS :** Prodotto con materia prima di ORIGINE ITALIANA, deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla Legge (R.D.L. n.2033). Deve essere consegnato in confezioni da 5 lt.
- **MAIS AL NATURALE** = Mais dolce in grani lavorato da materie prime fresche. Consistenza tenera, odore e sapore naturale, tipico del prodotto senza sentori estranei. Colore giallo brillante tipico del prodotto cotto lavorato dal fresco. OGM assenti. Confezionato in lattine in banda stagnata da 3 Kg.
- **OMOGENEIZZATI ALLA FRUTTA 100% BIOLOGICI**= Prodotti con frutta di origine biologica certificata da organismi di controllo autorizzati- senza glutine, senza aggiunta di zucchero, senza aggiunta di latticini, senza aggiunta di aromi, senza amido modificato, senza aggiunta di coloranti, senza conservanti, non deve contenere organismi geneticamente modificati. Frutta 89%.
- **OMOGENEIZZATI ALLA CARNE 100% BIOLOGICI** = (vitello, prosciutto, tacchino, pollo, agnello). Prodotti con carne di origine biologica certificata da organismi di controllo autorizzati. Senza glutine, senza aggiunta di sale - contiene solo il sodio naturale delle materie prime, senza aggiunta di aromi, senza aggiunta di latticini, senza amido modificato, senza aggiunta di coloranti, senza conservanti, non contiene organismi geneticamente modificati. Confezioni da 80 gr.
- **BISCOTTI DI PROSEGUIMENTO** = Senza uovo, con farine selezionate e specifiche per l'infanzia, dal gusto unico e delicato, particolarmente gradito al bambino con una struttura friabile che li rende solubili nel biberon. Inoltre, se mangiato da solo si scioglie facilmente e delicatamente in bocca. Confezioni da 400 gr.
- **PASTINA PRIMI MESI** = Solo con farina di grano tenero. Senza conservanti come per legge. Farina selezionata e controllata. Dimensioni idonee per la 1° fase dello svezzamento. Con calcio e vitamine del gruppo B. Ingredienti selezionati e rigorosamente controllati. Confezioni da 320 gr.
- **CREMA DI RISO** = Ottenuta da riso senza impiego di OGM, senza glutine, senza latte, senza aggiunta di zucchero – contiene naturalmente zuccheri. Confezioni da 230 gr.
- **SEMOLINO** = E' denominato – semola di grano duro - o semplicemente – semola - il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/1992, n. 109 e succ. mod.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato n. D.Lgs n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

- **CAPPERI IN ACETO** = I capperi 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 capperi non deve essere spaccati né spappolati. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.vo 109/92 e dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Confezioni da ml.720 – peso netto 680 gr.