

Centro Pluriservizi S.p.A.

Raccolta di preventivi finalizzata ad affidamento diretto ex art. 50 comma 1 lettera b) del d. lgs. 36/2023 avente ad oggetto la fornitura di prodotti alimentari vari da utilizzarsi per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica dei comuni di Montevarchi, Terranuova Bracciolini, loro Ciuffenna, Castelfranco Piandiscò e Laterina Pergine Valdarno.
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%.
- **CIOCCOLATO SPALMABILE** = Cioccolato spalmabile in confezioni da gr. 750. 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 similari 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.
- **POLPA DI POMODORO BIOLOGICA E CONVENZIONALE**= 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. Devono essere forniti in confezioni Bag in Box da 10 kg.
- **PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA E CONVENZIONALE** = 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 esse fornita in confezioni da 700 ml.
- **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.
- **BISCOTTI TIPO "PAVESINI"** = Confezione 8 monoporzioni da 25 grammi.
- **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.
- **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 x200 pezzi 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.
- **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, pepe, peperoncino.

Confezionamento: Deve garantire un'ideale 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.
- **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. Vasetto da 80 gr.
- **OMOGENEIZZATI DI PESCE**= vasetto 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 720 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 300 gr.
- **CREMA DI CEREALI – CREMA MAIS E TAPIOCA**= Ottenute senza impiego di OGM, senza glutine, senza latte, senza aggiunta di zucchero – contiene naturalmente zuccheri. Confezioni da 200 gr.
- **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. 109/92 e dal D.L. 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
Confezioni da ml.720 – peso netto 680 gr.

- **FARINA DI CECI** = aspetto farinoso- colore giallo lieve- odore tipico di ceci più o meno intenso- granulometria non omogenea – NO OGM – senza glutine. Formato da 1 kg.
- **MAIS AL NATURALE** = mais, croccante e naturalmente dolce, cotto al vapore e privo di residui di pesticidi, zuccheri aggiunti, conservanti e OGM cotto al vapore. Odore: naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei. Sapore: naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei. Colore: giallo brillante, tipico del prodotto cotto lavorato fresco. NO OGM.
- **GALLETTE DI RISO O MAIS** = gallette rotonde compatte; colore bianco (riso) o giallo (mais), leggermente brunito. Sapore tostato e tipico del riso soffiato o del mais soffiato. Consistenza croccante. Confezione da 150 gr.
- **PANINI PER HAMBURGER** = Pane di tipo “0” con olio di semi di girasole e semi di sesamo- Aspetto: panini di forma rotonda ricoperti in superficie di semi di sesamo, mollica bianca. Odore: tipico del prodotto, assenza di odori anomali. Consistenza: crosta e mollica soffice, alveolatura fine. Sapore: aromatico, caratteristico, senza sapori anomali. - Confezione da 4 Maxi Panini peso 300gr.
- **KETCHUP IN BUSTINE** = Ketchup in bustine monodose da 15 gr. – 55% di polpa di pomodoro concentrato – Aspetto liscio polposo, rosso intenso, senza impurezze; di consistenza semiliquida, omogenea. Odore fruttuoso, tipico come pomodori e spezie. Sapore fruttuoso, tipico come pomodoro maturo, medio acidulo dolce- NO OGM. Confezione da 200 bustine.