

PRODOTTI FORNITI NEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	
PRODOTTO	CARATTERISTICHE PRINCIPALI
carni avicole (pollo e tacchino)	classe A - carni provenienti da animali allevati, macellati e sezionati in Italia. Animali non trattati con antibiotici e allevati a terra
carni bovine	animali con età inferiore a 24 mesi - carni provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia
carni suine	carni provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia
pesce surgelato	prodotti preparati in stabilimenti nazionali di provenienza nazionale o estera con esclusione di pesci provenireti da Oceano Pacifico o Indiano
formaggi e derivati del latte	i formaggi utilizzati sono tutti DOP (parmigiano reggiano con stagionatura di almeno 24 mesi, montasio, pecorino fresco toscano). Oltre a questi sono utilizzati mozzarella, stracchino e yogurt biologico prodotti in Italia con latte intero italiano
prosciutto cotto	prodotto privo di polifosfati aggiunti, non ricomposto e di provenienza nazionale
prosciutto crudo DOP	prodotto proveniente da suino nato, allevato e macellato in Italia di tipo semidolce con stagionatura non inferiore a 12 mesi
bresaola della Valtellina IGP	prodotto IGP con stagionatura di almeno 4 settimane
verdure surgelate	prodotti surgelati IQF utilizzati ad integrazione dei prodotti freschi
prodotti ortofrutticoli	prodotti di 1° categoria, di provenienza nazionale ad esclusione dei prodotti esotici (banane e ananas)
verdura/ortaggi freschi	prodotti italiani di prima categoria (es. carote biologiche, pomodori, zucchine, insalata, sedani, finocchi biologici, zucca gialla, fagiolini e carciofi)
patate biologiche	prodotto italiano di prima categoria
frutta fresca	prodotto italiano di prima categoria (es. arance biologiche, mandarini biologici, mele biologiche, pere biologiche, pesche, albicocche, susine, uva e kiwi)
legumi biologici	prodotti che possono essere freschi o secchi di provenienza italiana (es. fagioli, ceci e lenticchie)
tonno in olio d'oliva	varietà/specie pinna gialla (yellowfin) non proveniente dalle zone Fao 61-71-67 prodotto da stabilimenti nazionali o comunitari
pomodori pelati biologici	prodotto e confezionato in Italia da pomodoro coltivato in Italia
pasta di semola di grano duro	prodotta in Italia con semola di grano duro
pasta all'uovo	prodotta in Italia e corrispondente a quanto previsto dalla legge 580/67 e DPR 187/2001
riso	prodotto proveniente dall'Italia, di tipo fino, sottoposto a trattamento Parboiled
farro biologico	prodotto proveniente dall'Italia di prima qualità
pane bianco	pane di tipo toscano, prodotto con farina di tipo 0 di origine italiana proveniente da forno di zona. Pane di produzione giornaliera
pane integrale	pane di tipo toscano, prodotto con farina di origine italiana proveniente da forno di zona. Pane di produzione giornaliera
pizza margherita	prodotto preparato con farina di grano di tipo 0 con l'aggiunta di passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extravergine di oliva
uova fresche biologiche	uova di gallina di categoria A extra fresche, peso L tipo di allevamento 0 o 1 di provenienza italiana. Uova provenienti da galline ovaiole da allevamenti situati nel territorio nazionale
olio extravergine di oliva Toscano IGP	olio toscano IGP pertanto le fasi di produzione delle olive, la frangitura e l'imbottigliamento devono avvenire nell'ambito della Regione Toscana
sale	sale di tipo iodato
SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI	
<p>Le derrate utilizzate devono essere "a norma di legge" e di ottima qualità. Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica (è tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti ogm o di alimenti composti contenenti prodotti ogm). I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> -riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore; -forniture regolari; -precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge; -corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato; -etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti (in lingua italiana); -integrità del prodotto consegnato (confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc...); -caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc...); <p>Per tutta la produzione alimentare fornita dalla Ditta deve essere garantita e documentata la rintracciabilità della filiera ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l'alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto.</p> <p>All'inizio della fornitura dovranno essere trasmesse le schede tecniche dei prodotti forniti/utilizzati per la preparazione dei pasti per le mense scolastiche di questo Comune onde poter, in qualsiasi momento, rintracciare la filiera di ciascun prodotto, comprovare il rigoroso rispetto di quanto previsto dal Capitolato e dare comunicazione agli utenti delle caratteristiche dei medesimi. Ove si verificassero variazioni all'elenco dei fornitori e dei prodotti, la Ditta dovrà darne tempestiva comunicazione al Comune.</p>	