



**Allegato 1.b CSA “CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI”
CIG B21F79EB51**

**SPECIFICHE TECNICHE E PRESTAZIONALI RELATIVE ALLE
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE**

PROFILI PRESTAZIONALI

I prodotti che la ditta aggiudicataria dovrà fornire, conformemente alle caratteristiche tecniche indicate nel Capitolato Speciale d’Appalto e secondo le dimensioni descrittive di cui in appresso, devono rispondere ai requisiti previsti da leggi, norme e regolamenti a livello nazionale, regionale e locale, oltre che comunitario, vigenti in materia, con particolare riferimento a quelle sulla sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari (ivi compreso D.Lgs. 193/2007 – HACCP) e di sicurezza in ambito lavorativo (d.lgs. 81/08).

La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di garantire il richiamo ed il ritiro di lotti difettosi e/o soggetti ad allerte comunitarie. In caso la merce consegnata dovesse essere oggetto di allerta la ditta aggiudicataria dovrà altresì darne pronta comunicazione al Responsabile di Cucina.

Tutti i prodotti offerti dovranno essere della migliore qualità. La ditta aggiudicataria si impegna inoltre a mettere a disposizione, prima dell’inizio del rapporto contrattuale, le schede tecniche di tutti i prodotti aggiudicati ed eventualmente sostituiti o inseriti.

Il fornitore aggiudicatario dovrà dichiarare la propria disponibilità a visite ispettive di incaricati dell’Azienda committente sia presso le sedi del fornitore aggiudicatario stesso che presso le sedi dei sub-fornitori.

Il mantenimento del rapporto contrattuale è in funzione del buon esito delle “*verifiche di qualità effettuate nel corso della fornitura*”.

Nel caso in cui tali verifiche di qualità evidenzino mancanze che rechino pregiudizio alla qualità del Servizio di Ristorazione dell’Azienda committente, la stessa ha la facoltà di risolvere il contratto come previsto dall’articolo 25 del Capitolato Speciale d’Appalto.

Resta inteso che l’Azienda committente si rivarrà nei confronti della ditta aggiudicataria per tutti i danni occorsi a causa della risoluzione, ivi compresi i danni per l’eventuale nuovo contratto da stipularsi con altra ditta e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

In caso di rilievo di non conformità circa le caratteristiche merceologiche del prodotto tali da presumere l’insalubrità - in particolare se riferite allo stato di conservazione dello stesso - ed alle pezzature richieste - in particolare sui prodotti ittici e surgelati semilavorati - in riferimento alle linee guida Regionali, il Responsabile del Servizio di Ristorazione provvederà a dare tempestiva informazione al fornitore aggiudicatario con mezzo certo. Provvederà alla restituzione della merce non conforme.

Qualora il fornitore aggiudicatario e/o l'Azienda committente ritenessero necessario comprovare la qualità del prodotto attraverso analisi chimiche microbiologiche o anatomiche, l'azienda committente affiderà tali verifiche/accertamenti al Dipartimento di scienze Microbiologiche e Veterinarie dell'Università di Milano o organismo equivalente. Le verifiche in luogo e campionature, che verranno concordate con l'organismo di controllo, saranno comunicate preventivamente al fornitore aggiudicatario, che potrà presenziare anche attraverso un proprio incaricato munito di apposita delega.

I risultati di analisi così ottenuti saranno oggetto di valutazione da parte dell'Area Provveditorato dell'Azienda committente anche al fine della risoluzione del contratto.

Evidenti difformità potenzialmente dannose per la salute pubblica verranno comunicate al fornitore aggiudicatario e agli Enti Ufficiali di Controllo (ATS e NAS).

La ditta aggiudicataria e' tenuta a consegnare, prima dell'inizio del contratto, copia delle schede tecniche dei prodotti.

INDICE DELLE TABELLE DEI PRODOTTI PRINCIPALI E DELLE RELATIVE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

TABELLA "A"	PRODOTTI CONSERVATI
TABELLA "B"	PRODOTTI SURGELATI
TABELLA "C"	SALUMI
TABELLA "D"	BURRO E FORMAGGI
TABELLA "E"	LATTE, YOGURT E PANNA DA CUCINA
TABELLA "F"	CARNI BOVINE, SUINE
TABELLA "G"	CARNI AVICUNICOLE E UOVA

TABELLA "A" PRODOTTI CONSERVATI

Aceto rosso	esclusivamente da vino rosso e vino bianco - acidità 6%
Acqua	oligominerale naturale e frizzante
Alici	filetti in olio d'oliva
Bibite	gusti vari (cola, cola light, aranciata, ginger, pompelmo, chinotto)
Biscotto	tipo frollino (farina di frumento, latte, uova, zucchero), consistenza friabile, senza olio di palma e grassi idrogenati
Dessert (Coppetta)	coppetta panna e cioccolato gr.100/125 a base di latte scremato al cacao con panna

Dessert (Gusti vari)	cacao-vaniglia, cream caramel - ottenuto da latte, zucchero, panna, (cacao 2%), amido, addensanti-gelificanti, senza additivi, coloranti e conservanti
Cacao amaro	in polvere
Caffè	puro solubile o istantaneo atomizzato spray, non zuccherato
Camomilla	solubile
Camomilla	in bustine filtro - buona qualità, non sofisticata, setacciata, realizzata solo con la parte centrale del fiore senza aggiunta di coloranti
Capperi	sotto sale
Carciofini	Mondati e conservati sott'olio
Barbabietola	Prodotto a fette (spessore 4 mm) in confezioni da 5 kg in latta con liquido di governo (acqua, aceto di alcool (2,2%), zucchero, sale, aroma naturale)
Legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchie)	Legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchie)
Legumi cotti (fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli bianchi di Spagna, ceci, lenticchie)	Il prodotto deve essere intero e sano, pulito, esento da parassiti e da corpi estranei, da estese lesioni e/o ammaccature- uniformemente cotti e di pezzatura omogenea
Cetriolini	sott'aceto (aceto bianco di vino di buona qualità), riempimento contenitore in modo asettico previa sterilizzazione
Cipolline	medie, sott'aceto (aceto bianco di vino di buona qualità), riempimento contenitore in modo asettico previa sterilizzazione
Crackers	non salati in superficie, confezionati in monoporzioni
Crostini di pane	friabili
Farina "0" e "00"	bianca tipo "0" e "00" - umidità max 15,5% -
Farina bramata gialla	per polenta
Fecola	di patate
Fette biscottate	prodotto con farina di grano tenero tipo "0" - non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalle leggi in vigore
Fette biscottate integrale	prodotto con farina integrale non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalle leggi in vigore
Fondo bruno	Preparato in pasta per fondo bruno di carne – contenuto di carne superiore al 1%
Frutta sciroppata/ Frutta al naturale latta da 5 kg. (mele, ananas, pesche, macedonia)	i frutti devono presentarsi a fette e/o a spicchi; il liquido deve essere costituito da acqua e zucchero; il riempimento del contenitore deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione.

Giardiniera	Il prodotto deve essere conservato sott'aceto; aceto di vino bianco di buona qualità riempimento contenitore: in modo asettico previa sterilizzazione
Grana padano grattugiato Monoconfezione	grana padano grattugiato; non deve presentare tracce di altri formaggi, confezione in busta
Grissini	non salati in superficie; friabili; monoconfezione da gr. 15 circa
Lievito di birra compresso per panificazione	derivato da colture di s. cerevisiae, umidità massima 70%
Lievito vanigliato	sia in bustine che in confezioni
Maionese	salsa uniforme, cremosa - colore giallo tipico del prodotto odore delicato - sapore acro- secchi da kg.5
Ketchup	salsa uniforme, cremosa - colore rosso tipico del prodotto -
Mais dolce	al naturale in confezione in latta fino a 3 kg
Mandorle	Pelate in confezione fino a 500 gr
Marmellata	ottenuta da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguata - non ammessa il tipo di confettura mista; gusti: mora, albicocca, fragola, ciliegia.
Marmellatine	gusti misti - gr. 25 ca.
Merendine/trancini/croissant	Gusti vari, marmellate diverse, cioccolato.
Mele al naturale	Mele cotte, a spicchi, senza buccia, pastorizzate, confezionate con il succo di cottura. Conf. latta 5 kg
Miele	di acacia, mille fiori (non deve presentare: acidità, essere sottoposto a procedimenti di filtrazione, essere sottoposto a trattamento chimico, aver iniziato processo di fermentazione o essere effervescente)
Mousse di frutta	senza zucchero, adatto per diete speciali; gusti vari
Noce moscata	in polvere
Noci	Sgusciate
Olio d'oliva vergine	olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Olio d'oliva extravergine	olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
Olio di semi di girasole	deve trattarsi di prodotto idoneo per la frittura, proveniente da una sola matrice vegetale: semi di girasole. La qualità del prodotto deve essere garantita dalla sua nitidezza, dall'assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e a sapore. Contenitori: PET 5 L.
Olive in latta da kg. max 3	verdi e nere denocciolate, tagliate a rondelle, in salamoia; i prodotti devono essere, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto; il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale; il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione.

Orzo	i semi devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature- uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.
Pane (bocconcino, al latte, integrale, francesino, senza sale)	Pezzatura non superiore a gr. 70. forme varie, ottenuto con farine di ottima qualità, ben lievitato e di cottura regolare, senza bruciature, con umidità nei limiti in rapporto alla pezzatura, privo di odori estranei. E vietata la fornitura di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Farina tipo "0" e "00" idem come sopra integrale. Deve essere esclusivamente di produzione giornaliera. Contenuto di sale massimo: 1,7% (da indicarsi anche in etichetta). La consegna deve essere effettuata quotidianamente (7 giorni su 7 festività tipo Natale, S. Stefano, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Capodanno, ecc.).
Pane cafone/casereccio sciocco a fette in confezione da gr.450/500	ottenuto con farine di ottima qualità, ben lievitato e di cottura regolare, senza bruciature, con umidità nei limiti in rapporto alla pezzatura, privo di odori estranei. E vietata la fornitura di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Farina tipo "0" e "00" idem come sopra integrale. Deve essere esclusivamente di produzione giornaliera. Senza contenuto di sale (da indicarsi anche in etichetta). La consegna deve essere effettuata quotidianamente (7 giorni su 7 festività tipo Natale, S. Stefano, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Capodanno, ecc.).
Pane grattugiato	Contenuto: il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione, setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro in confezioni da kg.1 o 500 gr.
Pasta secca	di semola di grano duro, contenuto proteico tra il 12 e il 13%, resistente alla cottura senza disfarsi, formati vari e speciali, a richiesta.
Pasta secca all'uovo	all'uovo nei formati lasagne e tagliatelle. Divieto di uso di coloranti nocivi.
Gnocchi	Patate reidratate - contenuto di patate min 60% confezioni da 1 kg
Peperoni	a falda - provenienti dall'ultimo raccolto - scottati in acqua calda per inattivare gli enzimi e rendere uniforme il colore. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione; in aceto
Pinoli	Sgusciati, sotto vuoto, adatti per la preparazione di dolci
Pomodori pelati	ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo; privi di odori e sapori estranei, privi di larve, di parassiti o di alterazioni di natura parassitaria; peso del prodotto sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto non contenente OGM
Polpa di Pomodoro	70% pomodoro max kg 5 (conf in sacchi asettici)
Preparato per brodo di carne granulare	Preparato a base di carne, contenuto minimo di carne 5%, in pasta

Preparato per brodo funghi porcini granulare	preparato a base di funghi porcini
Preparato per purè	in fiocchi confezioni da 5kg- 99% di patate disidratate
Preparato per brodo di pesce	in pasta o granulare per rafforzare il gusto di tutte le ricette a base di pesce, con il 13% di estratto di pesce selezionato. · Basso contenuto di grassi, senza grassi idrogenati. Contenitore rettangolare impilabile e riutilizzabile, con etichetta removibile in cartone.
Raviolini da brodo e del plin	freschi, di carne – contenuto di carne Min 35%
Riso	fino parboiled non contenente OGM resistente alla cottura, senza che i grani si deformino durante la cottura deve provenire dall'ultimo raccolto; secco, intero e pulito, non brillato.
Sale marino fino e grosso	Sale alimentare iodato - ottenuto dall'acqua marina; in diversi formati e confezioni
Sale marino grosso	Sale alimentare non iodato - ottenuto dall'acqua marina; in diversi formati e confezioni
Pesto	Basilico minimo 30%, senza grassi idrogenati
Sciroppi vari	gusti vari (menta, orzata, amarena, ecc..)
Sgombro in olio di oliva	filetti in olio d'oliva - prodotto da pesci di provenienza nazionale o estera; i filetti di sgombro, dopo l'eliminazione della salamoia non dovranno subire annerimenti o viraggi di colore.
Spezie varie in polvere	pepe bianco
	pepe nero
	cannella
	origano
	chiodi di garofano
	curry/curcuma
	peperoncino tritato
Nettare di frutta in brick senza zucchero monodose	gusti: pera, mela, pesca , albicocca, ananas, ecc. con cannuccia, senza zucchero- contenuto di frutta min 50%
Tonno (in latta da max 3 Kg. e 80 gr.)	all'olio d'oliva (caratteristiche dell'olio in base alle normative vigenti); di trancio intero; tonno di qualità, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce; assenza di parti estranee. Peso sgocciolato maggiore di 70 gr.
Tortellini o cappelletti	freschi di carne- contenuto di carne Min 35%
The'/ The' deatinato	In bustine filtro - buona qualità, non sofisticato con foglie estranee senza aggiunta di coloranti tenore di umidità compreso tra il 6 e il 10% - Deteinato
The solubile	Gusto limone
Vino bianco/rosso in brick	Vino rosso/ bianco da 1 lt – titolo alcolemetrico da 9.5 a 10.40%

Vino bianco/rosso in brick (da tavola)	Vino rosso/ bianco da 250 ml - titolo alcolemetrico da 9.5 a 10.40%
Vino Marsala	Vino in confezione da 1 lt - titolo alcolemetrico da 12%
Zafferano	Zafferano puro
Insaporitore in pasta con zafferano	estratto o insaporitore in pasta al gusto di zafferano 0,3% barattolo apri e chiudi
Zucchero	semolato del tipo raffinato da 1 kg
Zucchero a velo	Impalpabile da kg 1

PRODUZIONE

I prodotti devono essere interi, sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Difetti/alterazioni assenti. Di buona qualità.

Il fornitore dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore e che verranno emanate, con particolare riferimento ai Reg. CE 852/04 e 853/04 ed alla Legge n° 193/2007, alle normative nazionali, regionali e comunali. La ditta fornitrice dovrà consegnare all'Azienda, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore nonché documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici con cadenza almeno trimestrale.

Saranno respinti tutti quei prodotti che non soddisferanno il parametro della qualità.

Il Servizio di Ristorazione è arbitro dell'accettabilità o meno dei prodotti che il fornitore avrà consegnato; la vista e l'accettazione non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti della merce stessa.

CONFEZIONAMENTO

L'etichettatura dei prodotti dovrà rispondere alla L. 109/1992, contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità (Reg CE 178/2002).

Gli imballaggi secondari dovranno esseri nuovi, puliti per non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di ogni corpo estraneo, non ammaccati, non bagnati, né con segni d'incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

I materiali impiegati per il confezionamento dei prodotti e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione.

L'indicazione del peso e della grandezza delle confezioni è da considerarsi non strettamente vincolante, rappresentando la tipologia "preferibile" da quest'Istituto.

Saranno pertanto ammessi prodotti con pezzature differenti, purché non macroscopicamente difformi ed in via prettamente eccezionale per garantire il servizio.

In conformità al Reg. CE 178/2004 il fornitore dovrà essere in grado, a partire dal lotto indicato sui prodotti forniti, di effettuare le opportune operazioni di tracciabilità e rintracciabilità nonché, in caso di necessità, di provvedere alle opportune operazioni di richiamo e tempestivo ritiro dei prodotti. Il documenti di trasporto dovranno altresì recare in chiaro l'indicazione del lotto fornito; l'indicazione potrà eventualmente comparire su un documento dedicato allegato ai documenti di trasporto.

Riferimenti normativi: per tutti i prodotti forniti valgano tutte le norme in vigore, italiane e comunitarie in materia legislativa.

Etichettatura a norma di legge: D.L. 109/92 e ss.mm. e ii.

SPECIFICA CONSEGNE ACQUA:

Le consegne dovranno avvenire (franco magazzino dei vari depositi) presso i seguenti luoghi di destinazione: Pio Albergo Trivulzio in Via Trivulzio 15/A; Istituto Frisia di Merate -Via Don Gnocchi 2/4 – con accesso da via degli Alpini.

Le consegne di acqua NON dovranno essere vincolate da quantitativi minimi. Pertanto la ditta aggiudicataria sarà tenuta alla consegna anche se l'ordine richiederà anche un singolo bancale.

TABELLA “B” - PRODOTTI SURGELATI E SEMILAVORATI

Verdure

Basilico	tritato
Broccoli	rosette
Carciofi	a spicchi
Cavolfiore	rosette
Carote	a rondelle
Cipolle	a cubetti
Fagiolini	Fini
Finocchi	a fette
Funghi	misti con porcini
Melanzane	alla griglia, a cubetto
Minestrone	da minimo 10 verdure
Patate	a cubettoni, a spicchi, prefritte a stick
Peperoni	alla griglia
Purea di verdure	broccoli, cavolfiori, carote
Tris di verdure	broccoli, cavolfiore, carote
Zucchine	a disco
Misto dell'ortolana	patate, carote, zucchine
Porro	a cubetti
Verdure a bastoncino	taglio a julienne (Carote, zucchine, sedano e cavolfiore)
Bastoncini di verdure e broccoli	carote,zucchine,fagiolini gialli, cipolle e cavoli broccolo (10%)
Cavolo romanesco	rosette

Varie

Pasta sfoglia surgelata	tesa
Torte salate ripiene	funghi, spinaci o asparagi)
Crespelle	(ricotta spinaci/prosciutto e formaggio)
Torta rolo gr. 400	(fragola, limone, mirtilli)
Pizzette	(buste da Kg. 1)
Salatini	(buste da Kg.1)

Carne e pesce surgelato

Bastoncini di Merluzzo	Min. 65% inpanati prefritti
Cotoletta di pollo	filetti di pollo 67%, farina di frumento, peso medio pz. 1,40

Filetti di platessa	(glass. Max 20%) (<i>pleuronectes platessa</i>)
Filetto di pangasio bianco spanciato	(glass. Max 20%) -(<i>Pangasius hypophthalmus</i> 120-170)
Filetto di persico	<i>Perca fluviatilis</i> 120 – 170 (glass. Max 20%)
Filetto di San Pietro	<i>Zeus faber</i> 120 - 170 (glass. Max 25%)
Filetto di cernia	<i>Epinephelus lanceolatus</i> (glass. Max 25%)
Merluzzo d'alaska	filetti di merluzzo porzionati in unità regolari 170/250 gr.cad surgelati I.Q.F. (glass. Max 20%)
Fritto misto pastellato	ingredienti ittici 50%(Anelli di totano atlantico 40%, ciuffi di calamaro orientale 25%, merluzzo 25%, gamberi indiani sgusciati 10%), acqua, farina di frumento, farina di mais, olio di semi di girasole, amido di mais, sale, glucosio, agenti lievitanti. I.Q.F.
Gamberetti precotti sgusciati	gamberetti Sgusciati Surgelati india 20/40 glass max25%
Hamburger bovino adulto carne	100% carne di bovino adulto, proveniente da carni italiane – (100gr.)
Misto pesce per risotto	(glass. Max 20%) - Anelli e Ciuffi di calamaro, Cozze intere, Vongole intere, Seppie pulite, Gamberi interi, code di gambero
Nuggets di merluzzo panati	merluzzo min .55%, panatura
Polpette di bovino adulto	Minimo 65% carne di bovino adulto, proveniente da carni italiane (19 gr.)
Polpo gigante	(500-1000 gr) (<i>octopus vulgaris</i>) (glass. Max 20%)
Salmone affumicato gelo	salmone affumicato norvegese a fette.
Rotolo fesa di tacchino	petto di tacchino, pelle di tacchino, acqua, Confezionati singolarmente in termoformatrice sotto vuoto.
Seppioline	(<i>sepia spp.</i>) (40/60 gr.)
Pesce spada fette da gr 170/200	(<i>xiphias Gladius</i>) (glass. da 0 a 5%)
Verdesca a fette da gr 170/200	con pelle - prodotto congelato, glassatura da 0 a 5%(<i>prionace glauca</i>)
Vongole in piastra sgusciate	(con brodetto) glassatura 0 % oceano pacifico (<i>venerupsis spp. /venus gallina</i>)
Carne trita scelta surgelata confezione da kg.1	100 % carne bovina già sezionata, disossata, mondata e confezionata sottovuoto. (Grassi Max 20%)
Spezzatino di vitello surgelato da kg 5	100 % carne bovina già sezionata, disossata, mondata e confezionata sottovuoto (Grassi Max 30%). VITELLO 8/12 mesi surgelato cubetti da 50 gr iqf ricavato dal quarto anteriore

Spezzatino di Bovino adulto da kg 5	100 % carne bovina già sezionata, disossata, mondata e confezionata sottovuoto (Grassi Max 20%).
-------------------------------------	--

I prodotti surgelati dovranno presentarsi pronti per la cottura ed opportunamente toelettati: i prodotti ittici dovranno essere privi di interiora, teste, pelli (tranne che per i prodotti a fette), grumi di sangue, lisce (filetti), gusci (molluschi sgusciati) e carapaci (crostacei); i prodotti vegetali dovranno essere privi di radici, foglie o parti fibrose, spine, gambi o piccioli, bucce, baccelli; è tollerata una presenza di pezzi non toelettati pari al massimo allo 0.3%. I prodotti dovranno presentarsi porzionati o tagliati come richiesto in ordine.

Salvo diversa indicazione i prodotti vegetali dovranno essere stati preventivamente sottoposti a blanching in acqua o a mezzo vapore per prevenire alterazioni enzimatiche

Il calo peso massimo accettabile per i prodotti vegetali dopo lo scongelamento è pari al 20%.

PRODOTTI SEMILAVORATI SURGELATI

Fermo restando le disposizioni impartite nei precedenti articoli, si riportano di seguito le caratteristiche dei prodotti semilavorati che verranno richiesti nel corso di esecuzione della fornitura:

TORTA SALATA (ASPARAGI, FUNGHI, RICOTTA E SPINACI) - 2500 G.

Caratteristiche del prodotto

Descrizione: torta salata di pasta sfoglia con ripieno a base di asparagi. Surgelata. Prodotto da consumarsi previa cottura.

Aspetto: torta posizionata su teglia di alluminio, composta da due strati di pasta sfoglia con all'interno il ripieno. Gli strati sono sigillati sui bordi.

Temperatura di conservazione: -18°

Vita residua alla consegna: 6 mesi

Confezione: 1pz x 2500 g. in busta chiusa con etichetta stampata sul davanti riportante descrizione, ingredienti, modalità di conservazione e cottura, allergeni (glutine, latte e derivati, uova ecc..).

Le confezioni dovranno contenere la scheda tecnica del prodotto.

CREPES (AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO, RICOTTA E SPINACI)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crespella ripiena di forma triangolare

Colore: giallo

Odore: privo di odori particolari o sgradevoli

Tipo di confezione: cartone da 3 Kg. di prodotto

Tempo medio di consumo: 18 mesi dalla data di produzione

Percentuale pasta/ripieno: 40/60

Spessore pastella: 2mm

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE E AUTOCONTROLLO

I prodotti surgelati dovranno corrispondere a quanto stabilito dalle normative vigenti (D.Lgs. 110/92, Reg. CE 178/02 – Accordo Stato - Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano del 28.07.2005– Accordo Stato - Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano del 28.07.2005, D.lgs. 109/92, D. Lgs. 193/07, Reg. UE 1169/2011) in particolare:

- elenco degli alimenti surgelati;
- determinazione dei tempi massimi di impiego nel processo di surgelazione degli alimenti;
- norme sul trasporto degli alimenti surgelati;
- controlli alla produzione ed alla vendita per il consumo degli alimenti surgelati;
- modalità da osservare per il confezionamento ed etichettatura degli alimenti surgelati;

Il fornitore dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore ed emanante, con particolare riferimento ai Regg. CE 852/04 e 853/04 ed alla Dlgs 193/2007, alle normative nazionali, regionali e comunali. La ditta fornitrice dovrà consegnare all'Azienda, dichiarazioni scritte attestanti l'applicazione del D.lgs. 193/07 relativamente alle forme di autocontrollo con le modalità previste dalla legge - metodo HACCP da parte del produttore.

Il fornitore aggiudicatario dovrà consegnare all'Azienda Committente, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore, l'Azienda committente nel corso della fornitura si riserva altresì la facoltà di acquisire dal fornitore aggiudicatario dichiarazioni attestanti l'avvenuta verifica dei requisiti microbiologici e chimici eseguiti dal produttore attraverso laboratori accreditati.

L'Azienda Committente, anche in contraddittorio con il fornitore aggiudicatario, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti attraverso il Dirigente dell'Area Alberghiera responsabile anche per le tematiche inerenti il sistema di autocontrollo per l'igiene degli alimenti (HACCP) e, in caso di necessità, rivolgendosi a laboratori terzi specializzati. In tal caso il relativo onere sarà assolto dal fornitore

TABELLA “C” SALUMI

salame crudo	stagionato
mortadella	di bologna
cotechino di puro suino	da cuocere
prosciutto cotto	scelto
prosciutto cotto	di praga
pancetta tesa	affumicata
fesa di manzo	stufato
bresaola	punta d'anca
coppa nostrana	stagionata
prosciutto crudo	disossato di parma

spalla cotta	pressata
pancetta salata	arrotolata scotennata
speck	intero stagionato con fesa
salamella	di puro suino

Si danno qui di seguito descrizioni merceologiche dei generi di maggior consumo:

SALAME CRUDO

Rispondente a quanto previsto dal DM 21.09.2005.

Carni utilizzate provenienti da suini selezionati all'interno della Comunità Europea e macellati secondo i criteri igienico-sanitari della stessa CE.

Prodotto di salumeria costituito esclusivamente da carni ottenute da muscolatura striata appartenenti alla carcassa di suino, con aggiunta di sale, macinate e impastate con grasso suino, insaccate in budello naturale o artificiale, opportunamente asciugato e stagionato in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali tali da comportare modificazioni che conferiscono al prodotto le caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente. Il prodotto non dovrà contenere oltre il 35% di grasso, non troppo carico di pepe, avere un bel colore, buon odore e sapore, non avere sapore di rancido o presentare colorazioni anomale. Il prodotto al taglio dovrà presentare color rosso brillante, fetta compatta, non untuosa, impasto unito con lenticelle perfettamente bianche a forma di grana di riso, uniformemente distribuite. Il salame dovrà presentare pH superiore o uguale a 4,9 e stagionatura, proporzionale alle dimensioni del prodotto, ma comunque di durata non inferiore a 45 giorni.

SALAMELLA

insaccato crudo fresco, confezionato con carne suina derivante da coppa, prosciutto e spalla, a macinatura media e ben impastata, con aggiunta di sale e pepe, insaccata in budello di suino trasparente, sottoposta a opportuno sgrondamento e maturazione. Il prodotto dovrà presentarsi con consistenza morbida e bel colore, non contenere oltre il 30% di grasso e non essere troppo carico di pepe. Il prodotto dovrà essere confezionato sotto vuoto.

MORTADELLA DI PURO SUINO

Prodotto di salumeria cotto a pasta fine senza polifosfati, confezionato esclusivamente con carne di suino e lardelli di grasso suino (rapporto orientativo 70:30), privo quindi di parti cartilaginose e di grassi secondari o di scarto. L'impasto non dovrà contenere amidi o albumine. Le parti di grasso dovranno essere bianco avorio, proporzionalmente ben distribuite ed aderenti all'impasto, che dovrà presentare colore rosa uniforme, consistenza morbida. La fetta dovrà presentare aspetto vellutato, non untuoso, sano profumo aromatico e leggermente speziato, caratteristico della buona mortadella,

buon sapore. Rapporto acqua/proteine max 4.1; rapporto collagene/proteine max 0.2; rapporto grasso/proteine max 2.0.

Si richiedono mortadelle di peso massimo intero di 10 Kg. Il prodotto dovrà essere sezionato a metà e confezionato sotto vuoto.

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

Del peso medio non inferiore a Kg 7, massimo non superiore a 10 Kg, senza geretto, ben pressato, senza bolle o aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esteriori e interiori, piuttosto magro, senza polifosfati né caseinati aggiunti; prodotto da cosce di suini, eventualmente sezionate, disossate, sgrassate e private di tendini e cotenna; umidità sul prodotto sgrassato e deadditivato uguale o inferiore a 79,5, colore rosa o tendente al rosa-rosso, grasso bianco sodo e ben refilato; nella sezione mediana del prodotto sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia intera del suino; al taglio la fetta dovrà presentarsi compatta e priva di fessurazioni.; gusto caratteristico, non eccessivamente speziato, proteine 15-20 %, grassi massimo 10-15%; ceneri 2-2,5%; pH inferiore a 5,5. Il prodotto dovrà essere confezionato intero sotto vuoto.

COPPA

Prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione (salagione e successivo insaccamento) dei muscoli cervicali, perfettamente dissanguati e refilati del grasso eccessivo, della regione superiore dei suini, avente un peso minimo, quando intera, non inferiore a 2,5 Kg, e tagliata alla 4° costola. Il prodotto dovrà presentare colore rosso vivo con screziature di grasso perfettamente bianco, privo di difetti nell'impasto e di alterazioni muscolari evidenti; di gusto saporito e leggermente aromatico, privo di sapori di rancido, texture tenera e non filamentosa. Il prodotto dovrà essere intero o sezionato a metà e confezionato sotto vuoto

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Prodotto di salumeria, ricavato dal relativo taglio (fesa privata del muscolo adduttore) derivato da cosce di bovino adulto. La massa muscolare disossata, sgrassata, rifilata, privata delle parti lendinose è sottoposta a salagione e aromatizzazione a secco e a successivo insaccamento in budello naturale o artificiale e quindi a stagionatura.

Il prodotto dovrà presentare consistenza soda ed elastica, al taglio dovrà avere aspetto compatto e privo di fenditure, di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato, grasso eventuale di colore bianco candido, profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole, moderatamente saporito.

Grasso max 7%; umidità sul tal quale max 60%; NaCl max 5%; proteine min 30%; peso minimo del pezzo intero non inferiore a 2,5 Kg; stagionatura minima 4 settimane. Il prodotto dovrà essere intero o sezionato a metà e confezionato sotto vuoto.

SPECK INTERO STAGIONATO CON FESA

Prodotto di salumeria ottenuto da cosce di suini, disossate, salate, aromatizzate, affumicate a freddo e sottoposte a stagionatura preferibilmente a temperatura ambiente.

Il prodotto deve presentare esternamente colore marrone; può essere presente la cotenna. Al taglio il prodotto deve presentare colore rosso con venature di grasso bianco rosato, evidenti e di spessore

importante in prossimità della cotenna; odore affumicato, aromatico; gusto caratteristico, intenso e saporito, non eccessivamente pepato.

Proteine min. 20%; rapporto acqua/proteine max. 2,5; rapporto grasso/proteine max. 2,0; NaCl max 5%.

Peso minimo degli speck interi 4,3 Kg; durata della stagionatura proporzionale al peso dei pezzi e comunque non inferiore alle 22 settimane. Il prodotto dovrà essere intero o sezionato a metà e confezionato sotto vuoto.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA I.G.P. DISOSSATO

Prodotto di salumeria a lunga stagionatura a Denominazione di Origine, normato dalla Legge 13/02/1990 n° 26 e dal D.M. 15/02/1993 n°253. Ottenuto da cosce suine selezionate, prive di piedino, provenienti da suini allevati nella zona prevista dal Disciplinare, del peso medio non inferiore a 7 Kg. I prosciutti dovranno presentare giusto rapporto nella distribuzione delle parti grasse e magre, colore uniforme e assenza di difetti nella colorazione e nella conformazione delle masse muscolari e delle parti grasse. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, la carne tenera e non fibrosa né eccessivamente asciutta. Aroma fragrante e caratteristico; assenti odori di rancido, di putrefatto o ammoniaci.

Il prosciutto dovrà essere stato disossato e accuratamente ricomposto onde consentirne l'affettatura. Al taglio la fetta dovrà presentarsi compatta e priva di fessurazioni.

Il prosciutto dovrà recare i marchi previsti da Disciplinare ed in particolare il marchio a fuoco del Consorzio (corona a 5 punte con ovale contenente dicitura PARMA e sigla di identificazione aziendale).

Umidità massima (parte magra): 60%; nitrati e nitriti: assenti.

La stagionatura non dovrà essere inferiore ai 15 mesi. Il prodotto disossato dovrà essere confezionato intero sotto vuoto.

E' lasciata facoltà agli economisti di ordinare modesti quantitativi di altri prodotti non espressamente previsti dal presente capitolato. I relativi prezzi dovranno essere di volta in volta concordati.

Il fornitore dovrà ritirare dagli economati l'ordinazione dei salumi occorrenti e provvedere alla consegna sino alle dispense degli Istituti (compreso l'Istituto Frisia di Merate) a sua cura e spese, all'ora e con le modalità che gli verranno indicate.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE E AUTOCONTROLLO

I prodotti devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CEE dotati numero univoco di riconoscimento in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

TRASPORTO

I salumi devono essere trasportate con mezzo riconosciuto idoneo. La temperatura per il trasporto dovrà osservare quanto stabilito dalla normativa vigente. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato ed in tal senso. Il Servizio di Alimentazione dell'Azienda Committente potrà eseguire le verifiche che riterrà opportune. Il fornitore dovrà rispettare le leggi ed il regolamento relativi al trasporto dei salumi tra un comune e l'altro e sarà responsabile per eventuali infrazioni in merito.

TABELLA “D” BURRO E FORMAGGI

Burro	pastorizzato 1 kg.
Asiago	forma intera e metà
Crescenza	in formelle monodose del peso di 100 g
Emmenthal	tranci in blocchi senza crosta da circa 2-4 Kg
Edamer	Forme da kg 3
Feta greca	In forme da kg 1,5
Formaggio tipo caprino	monoporzioni da 70g a 100 g
Formaggio spalmabile tipo philadelphia	monoporzioni da 70g a 100 g
Formaggio a pasta filata tipo provolone	in filoni di circa 4 Kg
Formaggini senza polifosfati	in spicchi monoporzione da 25 g avvolti in involucro idoneo
Grana Padano fresco	sottovuoto a spicchi di un quarto
Grana Padano fresco grattugiato	sottovuoto - conf. da 1 kg
Grana Padano fresco	Sottovuoto monoporzione da gr. 60/70
Gorgonzola	quarti di forme sezionate a metà circa 1.5 kg
Gorgonzola	in formelle monodose del peso di 80 g
Italico	in forme intere incartate circa 2 kg
Mozzarella per pizza	a filoni da circa 1 kg
Mozzarella per pizza	a julienne
Mozzarella	in buste monodose da 100 g
Primo Sale	in forme da 1 kg
Ricotta	in vaschette monodose da gr. 100
Ricotta	in confezione da kg 1,5
Taleggio	in forme intere incartate da circa 2 kg
Quartiolo	in forme quadrangolari da circa 1 kg

I formaggi da fornire dovranno:

- Essere di prima scelta
- Provenire da stabilimenti nazionali, salvo diversa indicazione, riconosciuti dal Ministero della Sanità e identificati con numero di identificazione univoco
- Essere fabbricati, stufati, stagionati e confezionati secondo le più moderne norme di tecnologia casearia e di igiene, nonché rispondere alle specifiche previste dal D.Lgs. 193/07.
- Essere prodotti a partire da latte, caglio, fermenti lattici e sale, senza l'aggiunta di acidi inorganici o altro
- Non contenere caseine o caseinati.

Deve considerarsi formaggio qualunque derivato da latte che abbia subito la trasformazione in coagulo, ai sensi dell'art. 32 RDL15/10/1925 n. 2033 e successive modifiche e integrazioni.

Saranno respinti i prodotti che presentino alterazioni interne o esterne, gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro.

Si riportano di seguito le descrizioni merceologiche dei generi di maggior consumo:

CRESCENZA

Prodotta esclusivamente con latte intero pastorizzato; pasta bianchissima, lucida, burrosa, mantecata, fondente in bocca ma non eccessivamente liquefatta, priva di colorazioni giallastre o paglierine; crosta inesistente; struttura omogenea, compatta e priva di occhiatura. Stagionatura compresa tra 8 e 10 giorni.

Grasso sul secco 52-54%. Sostanze proteiche sul secco 38-39%.
Confezionamento: in formelle del peso di 100 g in monodose.

TALEGGIO

Formaggio grasso a pasta molle ottenuto da latte intero crudo seguendo nella produzione e nella commercializzazione le condizioni previste dal DPR 15/09/88 e dal riconoscimento di DOP europea.

Forma: parallelepipedo quadrangolare; peso della forma intera: 1.7 – 2.2 Kg; crosta scanalata e riportante impresso il marchio tipico, di colore variabile tra il paglierino – rossiccio ed il paglierino – bruno; pasta: molle e fondente al palato, saporita ed aromatica. Stagionatura compresa tra i 30 e i 60 giorni.

Grasso sul secco minimo 48%. Umidità minima 45%; massima 55%.
Confezionamento: in forme intere incartate

EMMENTHAL

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto da latte vaccino crudo e stagionato nell'area geografica di origine, così come stabilito dal DPR 1099/1953 sulla tutela in ambito comunitario delle denominazioni dei formaggi.

Forma: in blocchi del peso, quando intera, di 85-90 Kg; crosta solida di colore paglierino; pasta compatta ed elastica di colore avorio con caratteristiche occhiature internamente brillanti e pulite, ben distribuite e di giusta dimensione (2 occhi da 10-12 mm ogni tassello); gusto aromatico, dolce, armonico, non piccante né amaro. Stagionatura minima quattro mesi.

Grasso sul secco minimo: 45%; contenuto in acqua massimo: 38%
Confezionamento: tranci in blocchi senza crosta da circa 2-4 Kg

EDAMER

Formaggio grasso di breve o media stagionatura, a pasta semidura prodotto da latte vaccino. La pasta del formaggio deve essere sufficientemente compatta da potersi tagliare senza difficoltà.

Forma: in blocchi da circa 3 kg ; pasta giallo tenue; con protezione di cera rossastra sottile

Grassi 40%, contenuto di proteine minimo al 25%,

Confezionamento: in formelle da circa 3 kg

FETA

Formaggio molle prodotto da latte vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici. Compatto al taglio, colore bianco fino paglierino, distacchi irregolari. In formelle.

Grasso: 45%

Confezionamento: in vaschette da kg. 1,5 circa

ITALICO

Formaggio grasso prodotto con latte intero fresco e pastorizzato. Forma cilindrica diametro circa 20 cm, scalzo 5 cm, peso medio 2 Kg; pasta morbida, da bianca a crema, burrosa e fondente, priva di occhiature, sapore delicato di latte; stagionatura non inferiore a 30 gg.

Grasso sul secco minimo: 45%; sostanze proteiche sul secco: 43-44%

Confezionamento: in forme intere incartate

GORGONZOLA

Formaggio grasso a pasta molle prodotto da latte intero, erborinato, prodotto in conformità al DPR 1296 del 1955. Forma: cilindrica di diametro 25-35 cm, scalzo 20-25 cm del peso di 6-13 Kg; crosta rossiccia e morbida; pasta unita di colore paglierino, screziata per sviluppo di muffe, non eccessivamente liquefatta per proteolisi. Gusto dolce e leggermente ma non eccessivamente piccante, assenti odori pronunciati di ammoniaca. Stagionatura minima 60 gg.

Confezionamento: quarti di forme sezionate a metà, avvolti in alluminio, in vaschette.

Confezionamento: monoporzioni da 70g a 100 g

FORMAGGIO A PASTA FILATA TIPO PROVOLONE

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto da latte vaccino intero. Forma: variabile, orientativamente cilindrica, peso medio variabile tra 5 e 15 Kg. Crosta se presente liscia sottile e lucida; pasta di colore leggermente paglierino, priva di occhiatura, compatta, non tendente a sfogliarsi; sapore delicato, dolce e butirroso.

Grasso sul secco minimo 40%.

Confezionamento: in filoni di circa 4 Kg

QUARTIROLO

Formaggio semigrasso ottenuto da latte intero e parzialmente scremato crudo seguendo nella produzione e nella commercializzazione le condizioni previste dal DPM 10/05/93 e dal riconoscimento di DOP europea.

Forma: parallelepipedo quadrangolare; peso della forma intera: 1.5 – 3.5 Kg; crosta scanalata e riportante impresso il marchio tipico, di colore variabile tra il rosato ed il grigio-verde appena accennato; pasta: unita, grumosa, anfrattuosità e friabile, di colore bianco gesso, priva di ingiallimenti sotto crosta di sapore caratteristico, acidulo ed aromatico. Stagionatura compresa tra i 5 e i 30 giorni.

Grasso sul secco minimo 30%.

Confezionamento: in forme intere incartate

FORMAGGINI SENZA POLIFOSFATI

Ottenuti dalla fusione di formaggi preparati e maturati in precedenza, addizionati di derivati del latte, sali di fusione (non ammessi polifosfati) ed acqua. La massa fusa deve essere sottoposta a sterilizzazione e confezionata in spicchi monoporzione da 25 g avvolti in alluminio.

Grasso sul secco minimo 40 %; proteine sul totale minimo 20%, privi di esteri, chetoni, acidi grassi volatili

ASIAGO PRESSATO

Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto da latte intero seguendo nella produzione e nella commercializzazione le condizioni previste dal DPR 21/12/78 e dal riconoscimento di DOP europea. Forma cilindrica con facce piane, del peso, quando intera, di 8-12 Kg; crosta sottile ed elastica di colore paglierino, deve riportare impressa sullo scalzo la parola “asiago”; pasta morbida, compatta e ricca di piccole occhiature, di colore bianco paglierino tenue; odore delicato, gradevole; sapore morbido, delicato, fragrante, di latte. Stagionatura tra i 20 ed i 40 giorni.

Grasso sul secco minimo: 44%

Confezionamento: forma intera o metà in atmosfera protettiva/sotto vuoto

FORMAGGIO TIPO CAPRINO

Formaggio fresco prodotto da latte vaccino intero o parzialmente scremato pastorizzato con o senza aggiunta di crema di latte per coagulazione acida e presamica; pasta bianca, morbida, di consistenza spalmabile; sapore dolce, leggermente acidulo e fragrante di latte. Senza aggiunta di coloranti o conservanti.

Grasso sul secco minimo: 30%

Confezionamento: monoporzioni da 70g a 100 g

FORMAGGIO SPALMABILE TIPO PHILADELPHIA

Latticino spalmabile prodotto da latte vaccino intero o parzialmente scremato pastorizzato, con o senza aggiunta di crema di latte tramite coagulazione acida; è ammesso l'utilizzo di addensanti (farina di semi di guar, alginati, carragenine) e correttori di acidità; pasta bianca, morbida e spalmabile; sapore delicato ed acidulo.

Grasso sul secco minimo: 30 %

Confezionamento: monodose da 70g a 100g

GRANA PADANO A QUARTO

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino crudo proveniente da due mungiture, riposato e parzialmente decretato per affioramento, seguendo nella produzione e nella commercializzazione le condizioni previste dal DPR 1296 del 1955 e dal riconoscimento di DOP. Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso e facce piane, diametro da 35 a 45 cm, altezza da 18 a 25 cm, del peso, quando intera tra 24 e 40 Kg. Crosta presente, spessa da 4 a 8 mm ed oleata di colore da giallo a bruno. Pasta di colore da bianco a paglierino, compatta con occhiatura minuta ed appena visibile, granulosa con frattura radiale a scaglia, aroma e sapore caratteristici, fragrante e delicato. Stagionatura minima 15 mesi.

Le forme dovranno riportare ben visibile la marchiatura all'origine, il numero di matricola del caseificio produttore ed il marchio a fuoco attestante l'anno di produzione.

Nella fabbricazione è consentito l'uso di lisozima.

Umidità massima: 30%

Ceneri sul secco massimo: 10%

Sostanze azotate sul secco: minimo 47%; massimo 53%

Grasso sul secco minimo: 32%

Residui di formaldeide: assenti

Confezionamento: forme in quarti sottovuoto.

GRANA PADANO GRATTUGIATO

Prodotto a partire da forme intere di Grana Padano, non avariate né danneggiate per fermentazioni anomale. Prodotto e commercializzato secondo le condizioni previste dal DPR 1296 del 1955, dal DPCM 4.11.1991/R e dal riconoscimento di DOP. Contenente grana padano al 100%; assenti altri formaggi da grattugia o essiccati.

Confezionamento: in buste in atmosfera modificata da 1 kg

RICOTTA FRESCA

Prodotta con siero di latte e latte vaccino, pasta di colore bianco niveo, fondente, non coerente, priva di grumi percepibili al palato. Sapore dolce, leggermente acidulo. Priva di conservanti, coloranti, aromatizzanti – ammessi come correttori di acidità acido citrico e acido lattico.

Grasso sul secco minimo: 20%

Umidità massima: 70 %

Confezionamento: in vaschette monoporzione da 100 g
in confezioni catering da minimo 1500g

MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata, prodotta da latte intero vaccino pastorizzato. Forma globosa; pasta di consistenza morbida e lattiginosa, di color bianco porcellana, priva di occhiature, con fresco sapore di latte. Liquido di governo leggermente lattiginoso, non torbido né vischioso, con odore di latte appena percepibile, non frizzante. Il prodotto non dovrà presentare retrogusto amaro, acido o dare sensazioni di frizzantezza.

Grasso sul secco minimo: 44%

Umidità: minima 57%; massima 62%

Confezionamento: in buste monodose da 100 g

MOZZARELLA PER PIZZA A CUBETTI O JULIENNE

Formaggio fresco a pasta filata per usi gastronomici, prodotto da latte intero vaccino pastorizzato, pretagliato a cubetti (circa 1 cm di lato) o a julienne. Consistenza morbida, asciutta, di colore bianco, sapore dolce di latte.

Umidità minima: 50% massima 57%

Grasso sul secco minimo: 44%

Confezionamento: in sacchi o vassoi da minimo 1 Kg, massimo 3 Kg

PRMO SALE

Formaggio prodotto da latte vaccino, a pasta bianca morbida e compatta. Fresco, dolce, con odore caratteristico di latte. Consistenza morbida e compatta. Composto da sale, caglio, fermenti lattici. In vaschette.

Grasso da 20% a 25% max

Confezionamento: in vaschetta rettangolare da circa 1,80 kg

BURRO

La denominazione “burro di qualità” è riservata secondo la Legge 202/83 al burro prodotto esclusivamente da pura panna di latte vaccino fresco, ottenuta per centrifugazione o affioramento, pastorizzata e filtrata. Deve avere aspetto uniforme, compatto e lucido, colore paglierino, odore e sapore gradevoli e fragranti, non contenere quantità eccessive di acqua, né presentare al taglio la formazione di goccioline di dimensioni apprezzabili.

E' vietato fornire burro

- che non corrisponda alla definizione data sopra
- che non provenga da latte conforme alle disposizioni sanitarie
- che contenga materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte di provenienza
- che contenga agenti di conservazione diversi dal sale comune
- che sia colorato con sostanze non consentite dalla legge
- che dall'esame organolettico e chimico risulti rancido o comunque alterato.

Il burro fornito dovrà altresì:

- non essere stato sottoposto a processi di congelamento
- non contenere grassi di origine diversa (assenti fitosteroli – β -sitosterolo)
- presentare un contenuto di materia grassa minimo pari all'80% in peso
- presentare un contenuto di acqua minimo pari al 16,0% in peso
- presentare un contenuto di estratto secco non grasso massimo del 2,0% in peso

Inoltre dovrà presentare le seguenti caratteristiche chimiche

- numero di Wollny (acidi volatili solubili) non inferiore a 26
- numero di Polenski (acidi volatili insolubili) compreso tra 2 e 3.5
- indice di rifrazione compreso tra 44 e 48
- indice acetico compreso tra 64 e 66
- numero di perossidi: inferiore a 1.5
- acidità espressa in acido oleico: inferiore a 0,5%
- reazione di Kreiss: negativa
- pH: 4,5 – 6,0

Confezionamento: panetti da 1 Kg

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE E AUTOCONTROLLO

Il prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento, a cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il confezionamento delle monoporzioni è soggetto ad una tolleranza del 10%, in aumento o diminuzione rispetto alla grammatura richiesta, ferma la quotazione unitaria al kg.

TABELLA “E” LATTE, YOGURT E PANNA DA CUCINA

Latte
Latte fresco intero (conf. da 1 lt.)
Latte delattosato (conf. da 0,5 lt.)
Latte UHT da lt. 1 intero (conf. da 1 lt.)
Latte UHT da lt. 1 parzialmente scremato (conf. da 1 lt.)
Yogurt bianco
<u>Intero</u> : Confezione da 5 Kg.
Intero: Confezione da gr. 125
<u>Yogurt alla frutta cremoso (no pezzi)</u> :
Magro alla frutta: confezione da gr. 125
Intero: confezione da gr.125
Panna UHT da cucina (conf. Da 0,5-1 lt.)

LATTE

Per latte alimentare si intende quello ricavato esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di vacche lattifere sane, proveniente da allevamenti riconosciuti indenni da TBC e Brucellosi, sottoposto a filtrazione e refrigerazione preventivamente al trattamento termico.

In particolare:

- il **latte fresco intero pastorizzato** dovrà essere stato ottenuto da latte pervenuto crudo allo stabilimento di confezionamento ed essere stato sottoposto ad un solo trattamento termico entro le 48 ore in grado di eliminare i microrganismi patogeni. Dovrà altresì presentare un tenore in materia grassa non inferiore a 3,60%, un tenore di sieroproteine non denaturate almeno pari al 14,00 % delle proteine totali, saggio della fosfatasi alcalina negativo, saggio della per ossidasi positivo. Deve essere conservato a 4°C. Confezioni da 1 L

- il **latte UHT parzialmente scremato** dovrà essere stato sottoposto a un trattamento termico a 135° C per non meno di un secondo o equivalente. Dovrà altresì presentare un tenore in materia grassa superiore dall' 1,5% all' 1,8%. Può essere conservato a temperatura ambiente. Confezioni da 1 L

- il **latte UHT intero** dovrà essere stato sottoposto a un trattamento termico a 135° C per non meno di un secondo o equivalente. Dovrà altresì presentare un tenore in materia grassa superiore al 3,6%. Può essere conservato a temperatura ambiente. Confezioni da 1 L

- il **latte UHT parzialmente scremato delattosato** dovrà essere stato sottoposto a un trattamento enzimatico allo scopo di scindere il lattosio in glucosio e galattosio e quindi sottoposto a un trattamento termico a 135° C per non meno di un secondo o equivalente. Dovrà altresì presentare un tenore in materia grassa tra l'1,5% e l'1,8%, contenuto di lattosio residuo massimo pari allo 0,5%. Confezioni da 500 mL.

YOGURT

Prodotto di consistenza cremosa e di sapore acidulo ottenuto da latte di vacca ove il lattosio sia stato sottoposto a fermentazione lattica da parte di *L. Bulgaricus* e *S. Thermophilus*.

Relativamente alle caratteristiche organolettiche e merceologiche i prodotti dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **yogurt bianco intero**: ottenuto da latte di vacca intero sottoposto a pastorizzazione, eventuale concentrazione, fermentazione ed omogeneizzazione, senza aggiunta di zuccheri. Consistenza cremosa e non compatta. Contenuto in grasso minimo: 3,2%. Confezionato in vasetti da 125 mL.

- **yogurt intero alla frutta**: ottenuto da latte di vacca intero sottoposto a pastorizzazione, eventuale concentrazione, fermentazione ed omogeneizzazione, con aggiunta di frutta, zuccheri, aromi (quantità massima ammissibile di preparati alla frutta aggiunti 30%). Consistenza cremosa e non compatta. Contenuto in grasso minimo: 2,5% Contenuto in zuccheri massimo: 20%. Omogeneo, con frutta frullata, pezzi di frutta non percepibili. Confezionato in vasetti da 125 mL.

- **yogurt magro alla frutta**: ottenuto da latte di vacca scremato sottoposto a pastorizzazione, eventuale concentrazione, fermentazione ed omogeneizzazione, con aggiunta di frutta, aromi. Senza

aggiunta di zuccheri. Consistenza cremosa e non compatta. Contenuto in grasso massimo 0,5%. Contenuto in carboidrati massimo: 6,0%. Omogeneo, con frutta frullata, pezzi di frutta non percepibili. Confezionato in vasetti da 125 mL.

PANNA DA CUCINA

Prodotto lattiero ottenuto per scrematura mediante centrifugazione del latte vaccino, sottoposto a trattamento di uperizzazione che consenta l'eliminazione dei microorganismi, escluse le forme sporigene. Colore bianco latteo, consistenza cremosa ed omogenea. Titolo minimo in grasso pari al 20%. Confezioni da 500 ml – 1 L.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE E AUTOCONTROLLO

Il prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento.

ETICHETTATURA E TRACCIABILITA'

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti e dovranno riportare chiaramente visibili, almeno:

- 1) ragione sociale e sede del produttore
- 2) la denominazione merceologica
- 3) gli ingredienti
- 4) il numero di identificazione dello stabilimento di produzione
- 5) il lotto di produzione
- 6) il termine minimo di conservazione

In conformità al Reg. CE 178/2004 il fornitore dovrà essere in grado, a partire dal lotto indicato sui prodotti forniti, di effettuare le opportune operazioni di tracciabilità e rintracciabilità nonché, in caso di necessità, di provvedere alle opportune operazioni di richiamo e tempestivo ritiro dei prodotti.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i lotti o i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata.

TRASPORTI

I prodotti, devono essere trasportati e consegnati presso nostro magazzino con mezzi idonei, in condizioni igieniche idonee e garantendo la loro conservazione alla temperatura adeguata come previsto dal Reg. 852/04 Allegato II. Il controllo dell'igiene del mezzo di trasporto adibito è facoltà del Servizio di Alimentazione dell'Azienda Committente eseguire gli accertamenti che riterrà opportuni.

La consegna avverrà con cadenza quotidiana (tranne che per gli yogurt) presso le sotto indicate sedi (6 giorni su 7: da lunedì al sabato):

Dispensa P.A.T.- Via Trivulzio 15 – Milano – Orario: dalle 8:00 alle 11:00

Box merci Merate (LC) – Via Don Gnocchi 4 – Orario: dalle 8:00 alle 11:00

Nei giorni prefestivi le consegne di latte dovranno essere doppie.

TABELLA “F” CARNI BOVINE e SUINE

Pancia vitello
Vitello taglio reale collo
Noce di vitello
Puntine di carrè suino
Spalla fresca di suino disossata
Lonza fresca suino senza culatello
Cosciotto di maiale disossato
Coppa fresca di suino
Trippa
Lingua
Reale/collo bovino adulto
Noce di bovino adulto

PRODOTTO - CARNE BOVINA, disossata, fresca, refrigerata, confezionata sottovuoto, in tagli anatomici interi o sezionati.

Le carni fresche devono provenire da animali nati ed allevati nel territorio della Comunità Europea.

CLASSIFICAZIONE DEI BOVINI:

Le carni di bovino adulto dovranno appartenere a animali con caratteristiche morfologiche qualitative riferibili a soggetti di prima qualità, classificabili nella seguente categoria definita dal Regolamento CEE 1183/2006:

Categoria A - giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi.

Categoria E – giovani animali femmina che non ha mai partorito inferiore a 24 mesi.

Sono escluse dalla fornitura di carne bovina le vacche o i tori o le carni che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Le carni di vitello dovranno appartenere al bovino maschio o femmina, con tutti i denti incisivi da latte, macellato ad un'età non superiore agli 8 mesi e con un peso vivo non superiore ai 300 Kg (non oltre i 185 Kg di carcassa).

DESCRIZIONE: Si richiedono carni, disossate, sezionate nei seguenti tagli anatomici, dei quali viene indicato il peso medio indicativo: i tagli oggetto di fornitura dovranno essere completi, non ridotti da frazionamento ed il loro peso dovrà avvicinarsi, fatta salva una tolleranza in più o in meno del 20%, al peso medio indicato tra parentesi.

Carne di bovino adulto:

1. quarto posteriore: da cui si ricavano i seguenti tagli anatomici completi:

Noce (6/7 Kg)

2. quarto anteriore: da cui si ricavano i seguenti tagli anatomici completi:

Reale (18 Kg)

Carne di vitello Posteriori suddivisa nei seguenti tagli anatomici completi:

Reale (7 Kg)

Pancia (8 Kg)

Carne di vitello anteriore

Noce (3/4 Kg)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

I prodotti in oggetto devono essere costituiti da carne fresca non congelata a cui è stato applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.

Le carni fresche di bovino adulto devono derivare da mezzene suddivise e consegnate in tutti i tagli anatomici previsti, essere costituite da muscoli di grande spessore, di bell'aspetto, consistenti elastiche e succose; presentare colore rosso-roseo uniforme esente da chiazze, e grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme, ben distribuito fra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura compatta. La carne dovrà essere opportunamente frollata (il fornitore dovrà regolare la macellazione in modo da somministrare le carni al giusto grado di frollatura), di chiara reazione acida (pH compreso tra 5.3 e 6.2,) proveniente da animali ben nutriti, scevra da qualunque odore sgradevole, convenientemente sgrassata e toelettata, non tigliosa, tenera e di ottimo sapore, alla cottura dovrà essere in perfetto stato di conservazione, asciutta, di ottima consistenza, convenientemente dissanguata e di odore caratteristico. Le carni devono essere esenti di sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le carni fresche di vitello dovranno derivare da mezzene di peso compreso tra 55 e 90 Kg, successivamente disossate, sgrassate, sezionate nei tagli anatomici, toelettate, confezionate sottovuoto e consegnate in tutti i tagli anatomici previsti. Le carni di vitello dovranno presentarsi con colore rosa chiaro, grana finissima, elevata tenerezza e alto contenuto di umidità, asciutte, convenientemente dissanguate e di odore caratteristico. Dovranno presentare grasso di colore bianco (UNI 9810) caratteristico delle carni provenienti da vitelli ben nutriti ed ingrassati. Le carni devono essere esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le carni non devono presentare ematomi o alterazioni dei tessuti o ascessi tali da pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto destinato al consumo.

Le carni, nei tagli richiesti, devono essere disossate, ben sgrassate e rifilate in modo ottimale, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo in peso del 6-7%, intendendo per scarto il grasso, il tessuto connettivo di copertura ed il liquido trasudato.

Sono esclusi dalla fornitura i visceri e gli organi interni (tranne le frattaglie più avanti specificate) e il relativo grasso, la coda, gli organi genitali.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Non sono ammessi corpi estranei all'interno dell'involucro. L'involucro deve essere ben aderente al prodotto, indice della presenza di vuoto spinto. Il colore della carne, più scuro quando la confezione è ancora integra, deve ritornare alle tonalità dei muscoli di origine passato poco tempo dopo l'apertura dell'involucro. Non è ammessa la fornitura di carne sottoposta a irraggiamento né a trattamento con UV.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - AUTOCONTROLLO:

Le carni devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CEE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

La ditta fornitrice dovrà consegnare all'Azienda, qualora espressamente richiesto, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore nonché documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali dovrà risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano ricompresi nei limiti previsti dalla normativa vigente.
- i parametri microbiologici siano conformi ai valori prescritti dal Regolamenti Comunitari

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO – Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto); ogni confezione, realizzata in materiale idonei a venire a contatto con alimenti, deve contenere il taglio muscolare intero o sua sezione. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e prevenire la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero ulteriori rischi che possono comportare rischi di contaminazione del prodotto.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione ovvero l'idoneità al contatto con alimenti. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Gli imballi secondari dovranno essere integri, nuovi e puliti, adeguati a proteggere il contenuto e a non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di corpi estranei, non ammaccati né bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ETICHETTATURA E TRACCIABILITA'

L'etichettatura delle carni deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti. Le etichette apposte sulle carni dovranno almeno portare chiaramente visibili:

1. ragione sociale e sede della ditta fornitrice
2. la denominazione anatomica del taglio
3. la categoria del bovino (A per bovino adulto; V per vitello)
4. lo stato fisico del prodotto: fresco
5. il paese di nascita
6. il paese di macellazione ed il numero di riconoscimento del macello CEE;
7. il paese di sezionamento ed ulteriori preparazioni ed il relativo numero di autorizzazione del laboratorio riconosciuto CEE ;
8. il codice di tracciabilità;
9. la data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) o il lotto di produzione
10. su espressa richiesta dell'Azienda la ditta aggiudicataria deve fornire la data di macellazione nella stessa giornata lavorativa della richiesta;

11. la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento

12. il tempo minimo di conservazione

In ottemperanza al Regolamento CE n. 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000; al Regolamento CE n. 1825/2000 della Commissione del 25 agosto 2000, al Decreto del ministro delle Politiche Agricole e Forestali del 31 agosto 2000 e successive modifiche, in particolare, su ogni confezione di ogni lotto oggetto della fornitura dovranno tassativamente essere indicate le informazioni di cui ai punti 5, 6, 7, 8.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata.

Su espressa richiesta dell'Azienda committente il fornitore aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire nella stessa giornata lavorativa della richiesta, a partire dal codice di rintracciabilità i numeri relativi alle marche auricolari dei capi da cui derivano le carni oggetto di fornitura.

DOCUMENTI DI TRASPORTO

Sui documenti di trasporto sotto la voce "sella" dovranno essere specificati nel dettaglio i tagli anatomici consegnati, per ogni taglio, il numero dei pezzi consegnati ed il peso complessivo.

Specifiche merceologiche particolari: frattaglie di bovino

PRODOTTI – frattaglie di bovino fresche, eventualmente processate, refrigerate

Trippa – bovino adulto: derivata dagli stomaci di bovino (rumine, reticolo, omaso ed abomaso), accuratamente sgrassati, puliti e preventivamente lessati e sgocciolati, assortita per tipologia (trippa, reticolo, foio, lampredotto) tagliata a listarelle. In confezioni da 3-5 Kg sotto vuoto e/o surgelata. Il prodotto dovrà presentarsi di colore bianco-crema, con odore caratteristico, quanto più possibile privo di gelatina.

Lingua – parte anatomica intera di vitello o di bovino, accuratamente pulita e toelettata confezionata sotto vuoto o in salamoia, pronta da cuocere.

Ai sopra citati prodotti si applicano le disposizioni relative a caratteristiche igienico – sanitarie ed autocontrollo, etichettatura e tracciabilità già elencate per le carni di bovino

TRASPORTO

Le frattaglie devono essere trasportate con mezzo idoneo che ne garantisce la loro conservazione alla temperatura: temperatura interna al prodotto: -1°C -/+3°C o -18°/20° se surgelata. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

Specifiche merceologiche: carne suina

PRODOTTO : Carne suina, fresca, refrigerata, confezionata sottovuoto nei seguenti tagli:

Puntine di carrè
Spalla disossata
Lonza senza culatello
Cosciotto disossato
Coppa

Le carni fresche devono provenire da animali nati ed allevati in territorio comunitario.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:

I prodotti in oggetto devono essere costituiti da carne fresca non congelata a cui è stato applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto. La carne deve provenire da suini con peso morto compreso fra 80-110 kg.

Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, privo di segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Il grasso deve presentarsi compatto, appena spalmabile ed esente da fenomeni ossidativi. La carne non deve presentare odori anomali prima o dopo la cottura né sapori anomali dopo la cottura, ma bensì gusto gradevole ed all'arrostimento emanare odore aromatico. La cottura deve essere rapida. Le carni devono presentarsi resistenti, a grana fine e serrata, tenere, non stoppose o dure, con chiara reazione acida (pH compreso tra 5.3 e 6.3). Le carni non devono presentare ematomi o alterazioni dei tessuti o ascessi tali da pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto destinato al consumo. Le carni, nei tagli richiesti, con esclusione delle puntine, devono essere disossate, ben sgrassate e rifilate in modo ottimale, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo in peso del 6-7%, intendendo per scarto il grasso, il tessuto connettivo di copertura ed il liquido trasudato.

Sono esclusi dalla fornitura i visceri, gli organi interni e il relativo grasso, la coda, gli organi genitali e le mammelle. Non è ammessa la fornitura di carne sottoposta a irraggiamento né a trattamento con UV.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. L'involucro deve essere ben aderente al prodotto, indice della presenza di vuoto spinto. Non sono ammessi copri estranei all'interno dell'involucro. Il colore della carne, scuro quando la confezione è ancora integra, deve ritornare alle tonalità dei muscoli di origine passato poco tempo dopo l'apertura dell'involucro. Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE:

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio comunitario. La carne deve provenire da animali che non hanno subito, durante il ciclo vitale, trattamenti con estrogeni, anabolizzanti, e con antibiotici e antibatterici nei 90 gg. precedenti la macellazione.

Le carni devono provenire da animali macellati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CEE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il fornitore aggiudicatario dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento ai Regg. CE 852/04 e 853/04 ed alla L. 193/07. La ditta fornitrice dovrà consegnare all'Azienda, qualora espressamente richiesto, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo ai sensi della citata normativa, nonché documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali dovrà risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano ricompresi nei limiti previsti dalla normativa vigente.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto); ogni confezione, realizzata in materiali idonei a venire a contatto con alimenti, deve contenere il taglio muscolare

intero o sua sezione. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e prevenire la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri rischi di contaminazione del prodotto.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione ovvero l'idoneità al contatto con alimenti. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Gli imballi secondari dovranno essere integri, nuovi e puliti, adeguati a proteggere il contenuto e a non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di corpi estranei, non ammaccati né bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ETICHETTATURA E TRACCIABILITA'

L'etichettatura delle carni deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti. Le etichette apposte su ogni singola confezione dovranno portare chiaramente visibili

1. ragione sociale e sede della ditta fornitrice o dello stabilimento di produzione/confezionamento ed il relativo numero di riconoscimento.
2. la denominazione anatomica del taglio
3. lo stato fisico del prodotto: fresco
4. il codice di tracciabilità se disponibile;
5. la data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) e/o il lotto di produzione
6. la data di macellazione (massimo accettato: precedente di 6/8 giorni alla data di consegna), se possibile
7. il tempo minimo di conservazione

In ottemperanza al Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio il fornitore dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'Azienda su specifica richiesta, un sistema di tracciabilità e rintracciabilità interna. A tale riferimento in particolare su ogni singola confezione oggetto di fornitura le etichette dovranno riportare tassativamente le indicazioni di cui sopra.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata

TRASPORTO:

Le carni devono essere trasportate con mezzo idoneo che possa garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dalla normativa vigente: temperatura interna al prodotto: -1°C /+4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

secondario pulito tale da preservare l'integrità e prevenire la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri rischi che possono comportare la contaminazione del prodotto.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione ovvero l'idoneità al contatto con alimenti. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Gli imballi secondari dovranno essere integri, nuovi e puliti, adeguati a proteggere il contenuto e a non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di corpi estranei, non ammaccati né bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ETICHETTATURA:

L'etichettatura delle carni deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti. Le etichette apposte su ogni singola confezione dovranno almeno portare chiaramente visibili:

1. ragione sociale e sede della ditta fornitrice o dello stabilimento di produzione/confezionamento ed il relativo numero di riconoscimento.
2. la denominazione anatomica del taglio
3. lo stato fisico del prodotto: fresco
4. il codice di tracciabilità se disponibile;
5. la data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) e/o il lotto di produzione
6. la data di macellazione (massimo accettato: precedente di 6/8 giorni alla data di consegna), se possibile
7. il tempo minimo di conservazione

In ottemperanza al Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio il fornitore dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'Azienda su specifica richiesta, un sistema di tracciabilità e rintracciabilità interna. A tale riferimento in particolare su ogni singola confezione oggetto di fornitura le etichette dovranno riportare tassativamente le indicazioni di cui sopra.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata

TRASPORTO: Le carni devono essere trasportate con mezzo idoneo che possa garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dalla normativa vigente: temperatura interna al prodotto: -1°C /+4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

TABELLA "G" CARNI AVICUNICOLE E UOVA

Petto di pollo
Petto di tacchino maschio senza ossa fresco
Polli sviscerati e senza frattaglie
Sovracosce di pollo 250 gr cad. in conf. da circa 1,5 kg
Petto di tacchino senza osso fresco o fesa di tacchino maschio
Coniglio rotolo dissosato
Uova pastorizzate miste 1 lt
Albume d'uova pastorizzato da 1 lt

PRODOTTO – carne di pollo, presentata nei seguenti tagli:

POLLI INTERI: polli interi, pronti per la cottura, completamente privati di penne e piume, dissanguati e liberati dai visceri, dal grasso viscerale, dagli organi sessuali, privi di testa, collo, zampe, gozzo. Peso medio uniforme tra 1.000 e 1.100 g.

PETTI DI POLLO: petti interi costituiti dai soli muscoli pettorali, senza osso, con forcilla, toelettati accuratamente e privi di pelle. Peso medio uniforme 300 – 320 g.

SOVRACOSCE DI POLLO: Ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Devono essere costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni, esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE. Il peso a crudo dovrà corrispondere a gr. 250

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Le carni devono essere fresche e di prima scelta e derivare da animali che abbiano raggiunto il pieno sviluppo morfologico ma nei quali tuttavia la punta dello sterno non è ancora ossificata. L'età dei polli al momento della macellazione deve essere compresa fra 45 e 70 giorni. I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico, decoloranti, coloranti o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti. La macellazione deve essere recente.

La conformazione dei tagli deve essere corretta e deve essere tale da garantire la corretta porzionatura.

Quando la pelle è presente deve mostrarsi fine tesa, pulita ed elastica, non disseccata, senza ecchimosi o colorazioni anomale, di colore da roseo a giallo paglierino, priva di penne, barbule, spuntoni o piume. Il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito.

Le carni devono mostrarsi di colore bianco-roseo, completamente dissanguate, di consistenza sodo-pastosa, non flaccida, di spiccata lucentezza, non infiltrata da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. Le cartilagini devono risultare di colore bianco caratteristico e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le ossa devono essere esenti da fratture. Le carni devono essere di gusto gradevole e tenere, esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione.

PRODOTTO – carne di tacchino, presentata nei seguenti tagli:

PETTO DI TACCHINO SENZA OSSO FRESCO O FESA DI TACCHINO MASCHIO: costituita dai muscoli pettorale profondo e superficiale, privato delle parti ossee, delle cartilagini della pelle. Peso compreso tra 4 e 6 Kg

DEFINIZIONE – Fesa intera di tacchino maschio nato ed allevato in territorio comunitario, dissossato, mondato dello sterno e delle costole, privo di parti legamentose e di ossa.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Le carni devono essere fresche e di prima scelta e derivare da animali che abbiano raggiunto il pieno sviluppo morfologico. L'età dei tacchini al momento della macellazione deve essere compresa fra 14 e 32 settimane. La macellazione deve essere recente. I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico, decoloranti, coloranti o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Le carni devono essere di colore bianco-rosa, completamente dissanguate, prive di ossa e di parti legamentose. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccida, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La cartilagine deve risultare di colore bianco caratteristico e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere di gusto gradevole e tenere, esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Specifiche merceologiche: coniglio dissossato surgelato

Preparazione di carne di coniglio dissossato minimo 60% con ripieno di tacchino 40%. Le carni dovranno essere debitamente zangolate con aromi avvolte in rete elastica alimentari. Imballo: in cartone

Confezione in termoformatrice singolarmente

Trasporto in regime surgelato -18°/-20°

Specifiche merceologiche: Misto d'uovo pastorizzato

PRODOTTO – Uovo sgusciato fresco, pastorizzato da lt 1 – albume di uovo fresco pastorizzato da lt 1

DEFINIZIONE - Misto d'uovo ottenuto esclusivamente da uova di gallina di produzione nazionale non incubate, adatte al consumo umano, con guscio integro, completamente sviluppato e privo di incrinature e che non abbiano subito alcun trattamento. Il prodotto deriva da uova intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate; prodotto il cui unico ingrediente è costituito da uovo fresco di cat.A.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:

Il prodotto non deve aver subito alcun processo di raffreddamento ad esclusione della refrigerazione; il prodotto non deve contenere conservanti, antiossidanti, antimicrobici, coloranti o altri additivi anche se ammessi dal DM. Del 27.02.1996 n. 209 e successivi aggiornamenti.

Sono escluse miscele di uova provenienti da specie diverse.

Le ovaiole non dovranno essere state alimentate con mangimi contenenti OGM.

COLORE: il prodotto deve essere di colore giallo chiaro per il misto, bianco per l'albume. L'alimentazione delle ovaiole dovrà essere naturale senza aggiunta artificiale di coloranti ai mangimi.

ODORE E SAPORE: assenti sapori odori indesiderabili, non tipici dell'uovo fresco.

RESIDUI: il prodotto deve essere esente da residui di gusci, di membrana di uovo o di altre eventuali particelle o materiale estraneo.

Le singole confezioni devono essere originali, sigillate dal produttore; i contenitori ed i materiali utilizzati per il confezionamento devono essere a perdere e sufficientemente robusti per proteggere il prodotto. In particolare devono soddisfare i requisiti definiti per il materiale destinato al confezionamento degli alimenti ed inoltre soddisfare i requisiti espressi nel Cap. VIII del D. L.vo 04.02.1993 n.65: non alterare le caratteristiche organolettiche degli ovoprodotti, non trasmettere sostanze nocive per la salute umana.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE:

Il prodotto deve essere preparato in stabilimenti comunitari autorizzati e riconosciuti in ambito CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dal D.L.vo n. 65 del 04.02.1993 "Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernenti i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti".

I prodotti devono essere sottoposti ad un trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici successivamente riportati.

Il fornitore aggiudicatario dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento al Reg. CE 852/04 al Reg. 853/04 ed alla L.193/07. Il fornitore aggiudicatario dovrà consegnare all'Azienda committente, qualora espressamente richiesto, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore nonché documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali dovrà risultare che:

- i parametri chimici, antibiotici, inibenti, nicarbazina e sulfamidici siano assenti;
- i parametri microbiologici siano conformi ai seguenti valori:

Batteri aerobi mesofili: inferiori a 10^5 ufc/g o ufc/ml

Enterobatteriacee: n:5 c:2 m:10 ufc/g o ufc/ml M:100 ufc/g o ufc/ml

Staphilococcus aureo: assenza in 1 g o 1 ml.

Salmonella spp.: assente in 25 g

L'Azienda committente si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti attraverso il personale interno e, in caso di necessità,

rivolgendosi al laboratori terzi specializzati. Il relativo onere sarà assolto dal fornitore aggiudicatario.

ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' - Gli ovoprodotti dovranno riportare chiaramente visibili (in accordo al D.Lvo n. 65 del 04.02.1993 ed al D.Lvo n.109/92, D.L.vo n. 68 del 25.02.00 e D.L.vo n. 259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti):

1. denominazione di vendita;
2. denominazione e sede della ditta produttrice;
3. peso netto;
4. data di scadenza;
5. lotto e data di produzione (giorno/mese/anno);
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. Bollo sanitario con il numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento, secondo le modalità previste dal D.Lvo n. 65/93.

In ottemperanza al Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio il fornitore aggiudicatario dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'Azienda committente su specifica richiesta, un sistema di tracciabilità e rintracciabilità interna. A tale riferimento in particolare le etichette su ogni singola confezione dovranno riportare tassativamente le informazioni di cui al punto 5.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata

TRASPORTO - Gli ovoprodotti confezionati e protetti in modo tale da non essere danneggiati, devono essere trasportati con automezzo idoneo al trasporto di alimenti, coibentato e refrigerato, garantendone la loro conservazione ad idonea temperatura: la temperatura di trasporto non deve superare il valore di +4°C.

Riferimenti normativi

Per tutti i prodotti forniti valgono tutte le norme in vigore, italiane e comunitarie in materia legislativa, anche con particolare riferimento al Regolamento CE 178/2002, recepito con Decreto Direzione Generale Sanità n. 5851 del 20.04.2005.