

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI PREVISTE
NEL BANDO DI GARA

Norme di carattere generale:

1. Tutti i prodotti dovranno avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
2. Su ogni confezione dovrà essere riportata un'etichetta facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale (D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
3. possedere imballaggi puliti, integri ed idonei, senza alcun segno di deterioramento;
4. per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione; il loro scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in apposita cella o armadio frigorifero
5. Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM)
6. L'Aggiudicatario è tenuto a presentare all'inizio del servizio le certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

CARNE NAZIONALE O PROVENIENTE DALLA CE

Condizioni generali delle carni bovine

- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16.09.1986 e successive modifiche.

L'etichettatura: deve essere conforme ai Reg CE n°1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M: n°22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina e D.Leg n°109/92 e inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni, sede dello stabilimento di produzione. L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

Confezionamento: i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione

Carne bovina fresca refrigerata: vitellone

Proveniente da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

Disossate, sgrassate e confezionate sotto vuoto Trasportate in ottemperanza alla legislazione vigente

L'età degli animali non dovrà essere superiore ai 20 mesi.

Parametri organolettici

La carne dovrà essere:

- di colore rosso chiaro;
- di consistenza pastosa;
- a grana fine;
- tessitura compatta;
- il grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.

La carne dovrà subire una maturazione in cella frigorifera di almeno 3 giorni prima della consegna.

Parametri igienico sanitari

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeni ed inibenti e dovranno essere assenti i beta agonisti.

Il PH deve essere max 6. I requisiti igienici superficiali dovranno essere quelli previsti dalla normativa vigente

Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra 0 e +3C.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale. L'etichetta dovrà essere chiara e leggibile e dovrà riportare la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumo raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA. VITELLO

Deve soddisfare a tutti i requisiti di legge espressi per il vitellone, per quanto riguarda l'etichettatura, il confezionamento; deve essere conforme agli stessi parametri igienico-sanitari.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi

Parametri organolettici

- grana delicata;
- tessitura lassa per scarso connettivo;
- colore roseo uniforme e brillante;
- tessuto adiposo scarso, di colore bianco e consistenza compatta;

SUINO FRESCO LEGGERO REFRIGERATO IN TAGLI -1 QUALITA'

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali o CEE, e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

Parametri organolettici

La carne dovrà essere:

- di colore rosa;
- di buona consistenza;
- con superficie di taglio asciutta;
- con grasso consistente e di colore bianco.

La carne dovrà avere almeno 72 ore di maturazione.

Parametri igienico-sanitari

Tutta la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti

Il pH dovrà essere max 6,2.

I requisiti igienici superficiali sono uguali a quelli previsti dalla normativa vigente

Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra 0 e +3C.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto.

Aspetto della confezione: il vuoto dovrà essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale.

L'etichetta dovrà essere chiara e leggibile; dovrà indicare la data di lavorazione e confezionamento e la data di consumo raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera

UOVA

Sarà un prodotto ottenuto di uova di galline fresche di categoria A. Le modalità di produzione, inclusa la dicitura "prodotto da uova fresche di cat. A", dovranno essere riportate in etichetta.

Le uova utilizzate dovranno provenire da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L.203 del 3.08.1999). Sulla confezione dovranno essere indicate le date di produzione e di scadenza, quest'ultima preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro".

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L.109/92 e seguenti.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE di pollo

Le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la data di scadenza. La carne dovrà provenire da animali macellati non oltre le 24 ore precedenti la consegna.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2C - +4C

I materiali di imballaggio dovranno essere conformi ai regolamenti CEE.

Si richiedono garanzie analitiche circa l'assenza nelle carni di residui di estrogeni e di antibatterici.

Si richiedono inoltre garanzie analitiche circa l'assenza di salmonella nelle carni.

L'etichettatura deve essere a norma di legge

PETTO (fesa) di tacchino maschio, fresco refrigerato

Peso medio intorno ai 5 Kg disossata e costituita dal solo muscolo pettorale.

Caratteristiche igieniche e di conformazione:

- consistenza soda, colore rosa intenso, omogeneo, assenza di liquidi di essudazione e trasudazione.

Confezionamento:

- ogni fesa deve essere confezionata in una vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.
- ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice.

L'etichettatura deve essere a norma di legge

CONIGLIO ITALIANO

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al DPR 10 agosto '72 n.967, con la scritta marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso.

L'etichettatura deve essere a norma di legge

PROSCIUTTO COTTO

Si richieda la fornitura di prosciutti cotti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate e recare in modo visibile la data di scadenza. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato, così come sulla superficie la trasudazione non deve essere eccessiva.

PROSCIUTTO CRUDO

Si richiede la fornitura di Prosciutto crudo leggermente salato, di lunga stagionatura, disossato.

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

Devono essere prodotti nazionali, ottenuti da puro latte vaccino fresco, con buone caratteristiche igieniche.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0C e +4C. Le confezioni dovranno riportare ben leggibili la data di produzione e quella di scadenza.

FORMAGGI STAGIONATI

I prodotti dovranno essere marchiati ed aderenti ad un consorzio di produttori garante della qualità.

BURRO

Convenzionale

Prodotto unicamente con crema di latte vaccino, sottoposta a pastorizzazione, con aggiunta solamente di sale da cucina. Non dovrà contenere alcun additivo

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Prodotta ai sensi della legge 4 luglio 1967, n.580 e della legge 8 giugno 1971, n.440.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature e venature, crepe e rotture, punti bianchi e punti neri. Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del D.Leg. 27 gennaio 1993 n.109; le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti.

ORZO PERLATO BIOLOGICO - FARRO BIOLOGICO

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e altri corpi estranei. Il confezionamento deve essere proporzionale al consumo, meglio se sottovuoto; la confezione non deve presentare insudiciamento esterno, né rotture..

RISO PARBOILED FINO RIBE

Per le caratteristiche merceologiche e di qualità si fa riferimento alle norme UNI 9040 1 e 2 parte/1988 e successive modifiche. Alla consegna il riso dovrà avere ancora almeno un anno di conservazione. L'etichettatura deve essere conforme al D.Leg. 27 gennaio 1992 n.109.

POMODORI PELATI SUPERIORI

Si richiedono pelati di produzione nazionale

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e, all'atto della consegna il prodotto dovrà avere ancora 4 anni di conservazione.

Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno; ammaccature, macchie, colorazioni anomale dovranno essere assenti.

Requisiti organolettici e merceologici dei pomodori

- colore rosso, caratteristico del prodotto maturo.
- Privi di macchie necrotiche di qualsiasi genere e natura
- Interi e integri
- Privi di parti depigmentate e cicatrici o lesioni anche superficiali
- Privi di bucce o residui di bucce

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE

Si intende un olio ottenuto da olive coltivate e lavorate in Italia. Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito dal regolamento CEE 2568/91 dell'11 luglio 1991 e successive modifiche, per quanto riguarda l'etichettatura e confezionamento dovranno rispettare le norme dell'art. 26 del D.Lgs. 109/92

L'olio dovrà essere consegnato esclusivamente in vetro o in banda stagna, non sono ammessi bottiglie e contenitori in PET o poliaccoppiati. Il prodotto dovrà essere privo di difetti e alterazioni, il sapore dovrà essere: gradevole, fruttato, maturo e armonico

L'olio dovrà essere conforme ai seguenti parametri analitici:

- acidità % max 0,5-0,6

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Le forniture dovranno provenire da aziende che operano presso il mercato ittico da aziende con un regolare controllo sanitario. L'origine dovrà essere nazionale o CEE. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperature sempre inferiori a - 18C. Le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, l'indicazione della zona di pesca FAO, oltre le indicazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992 n.110. I prodotti non dovranno presentare bruciature da freddo, zone di disidratazione, alterazioni di forma. Allo scongelamento i pesci non devono risultare odori anomali (rancido, ammoniacale, ecc..), e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza. Le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo che per i prodotti per i quali è presente glassatura, che comunque deve essere considerata in più rispetto ai pesi presenti in tabella dietetica. La percentuale di

ORTAGGI SURGELATI

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali, presentare residui di antiparassitari entro i termini di Legge e un tenore di nitriti non oltre i 5 ppm.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate e in grammatura tale da essere consumati totalmente in giornata. Si dovranno accettare forniture con un minimo ancora di 12 mesi dalla scadenza. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alle temperature non superiori a - 18C (meno diciotto gradi centigradi).

LEGUMI

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati. Non sono ammessi legumi in scatola. E' richiesta la fornitura di legumi prodotti e confezionati esclusivamente in ambito CE. I prodotti devono essere consegnati in confezioni da Kg 0,5 – 1, chiuse sigillate, munite delle relative etichette su cui compaiano le indicazioni previste dalla vigente legislazione.

ORTAGGI FRESCHI DI PRODUZIONE NAZIONALE

Devono essere di produzione nazionale e di stagione

I limiti dei fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente. A richiesta dovrà essere fornita certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati. Devono appartenere alla categoria prima, secondo le norme di qualità CE per i prodotti ortofrutticoli e agrumari. Per i prodotti, per i quali non esiste ancora normativa CE, valgono le seguenti definizioni generali:

- categoria extra: sono quelli di qualità superiore per forma, aspetto, colorazione e gusto, senza alcun difetto e presentati in modo molto curato;
- categoria prima: sono quelli di pregio commerciale subito inferiore

Gli ortaggi dovranno essere:

- interi, senza lesioni
- completamente sani, privi di zone di marciume o alterate o di consistenza anomala

- puliti, privi di residui visibili di sostanze, in particolare fertilizzanti e Antiparassitari
- privi di parassiti
- di aspetto e di colore freschi
- privi di alterazioni dovute ai parassiti
- esenti dai danni provocati dal gelo o dal sole
- esenti da tracce di muffa
- il taglio deve essere il più possibile netto e fresco
- privi di umidità esterna anomala
- maturi fisiologicamente e omogenei per grado di maturazione
- omogenei per calibro e pezzatura
- privi di attacchi di insetti
- privi di odori e sapori anomali

Gli imballi dovranno essere sempre nuovi, puliti e privi di corpi estranei, non ammaccati, non bagnati.

All'esterno dell'imballaggio, stampate direttamente o tramite etichetta, dovranno figurare le indicazioni seguenti:

1. identificazione dell'imballatore e/o speditore
2. natura del prodotto: designazione della specie e varietà
3. origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione
4. Caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e/o calibro

Per i prodotti sfusi, la differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non dovrà superare il 20%.

Patate, aglio e cipolle non dovranno essere state trattate con radiazioni gamma.

FRUTTA FRESCA PRODUZIONE NAZIONALE ,

La frutta dovrà essere di produzione nazionale, tranne le banane, e di stagione .

Per caratteristiche merceologiche la frutta dovrà essere di categoria 1°, secondo le norme di qualità CEE per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari.

Caratteristiche generali di qualità

- prodotti sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e terriccio;
- privi di umidità esterna anormale;
- maturi fisiologicamente;
- omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;
- di calibro omogeneo
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole
- di consistenza caratteristica e omogenea
- privi di tracce di muffa

- esenti da sostanze per il trattamento superficiale dei prodotti, in particolare privi di residui visibili di fertilizzanti o anticrittogamici

Gli imballaggi dovranno essere sempre nuovi, privi di ammaccature, puliti e asciutti.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità e grado di maturazione

All'esterno dell'imballaggio, stampate direttamente o tramite etichetta, dovranno figurare le indicazioni seguenti:

- identificazione dell'imballatore e/o spedizioniere
- natura del prodotto: designazione della specie e varietà
- origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale
- Caratteristiche commerciali: categoria, calibro.

Il presente Allegato deve essere sottoscritto dal rappresentante legale per accettazione di quanto in esso contenuto e formale impegno al rispetto, in caso di aggiudicazione, delle caratteristiche tecniche richieste per le principali derrate alimentari.

DATA

PER AVVENUTA ACCETTAZIONE
TIMBRO E FIRMA RAPPRESENTANTE LEGALE DITTA