

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI CARNE SUINA – SALUMI E ACQUA MINERALE PER IL SERVIZIO CUCINA E MENSA E REPARTI VARI DEL P. O. DI CIRIE’ E RSA DI CIRIE’.

SCHEDE MERCEOLOGICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI

LOTTO 1 – CARNI SUINE E SALUMI

- a) prosciutto cotto di provenienza nazionale senza polifosfati aggiunti, pressato extra, del peso medio di kg 5 circa, con giusta distribuzione di parti di grasso e magro, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esteriori ed interni, di bel colore, buon odore e sapore;
- b) spalla cotta di 1a qualità con polifosfati, ben pressata, di peso medio non inferiore a kg 5 circa, con giusta distribuzione di parti di grasso e magro, senza aree vuote, senza difetti esteriori ed interni, di bel colore, buon odore e sapore;
- c) mortadella tipo Bologna puro suino senza polifosfati aggiunti confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose ed i grassi secondari e di scarto, con le parti di magro proporzionalmente distribuite; deve avere bel colore naturale, buon profumo caratteristico e buon sapore;
- d) cotechini di puro suino proporzionalmente misti di grasso e di magro, ben amalgamati, ben aromatizzati, senza eccedere nella quantità di pepe; devono avere bel colore, buon sapore ed odore, privi di punti di rancido o muffa, sia esteriormente che interiormente;
- e) salame cotto puro suino confezionato, proporzionalmente misto di magro e grasso e ben amalgamati, ben aromatizzato, senza eccedere nella quantità di pepe, deve essere sodo e persistente al taglio, deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa sia esteriormente che interiormente;
- f) salame crudo Piemonte puro suino stagionatura 20-45 g da mezza stagionatura a 45 giorni, proporzionalmente misto e grasso ben amalgamati, ben aromatizzati, senza eccedere nella quantità di pepe, deve essere sodo e resistente al taglio, deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa, sia esteriormente che interiormente;
- g) pancetta arrotolata senza cotenna
- h) salsiccia fresca di puro suino confezionata unicamente con carne magra e grassa, percentuale massimo di grasso 35%, sale e droghe in giusto grado, insaccata con budelline naturali;
- i) carrè di maiale quadrato (taglio Bologna) senza puntine - la parte carnosa deve risultare di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose - il grasso di copertura deve essere appena spalmato - la carne deve apparire asciutta e solida, mai sierosa, deve cioè appartenere a suino di 1a qualità di razza da carne, la grana deve essere fine e la tessitura compatta;
- l) lonza di maiale proveniente da suini maturi di prima qualità
- n) bresaola deve essere di prima qualità ottenuta dal sezionamento della coscia di manzo o meglio di bue, ricavata dalla punta d'anca intera. Il prodotto deve avere un giusto grado di stagionatura, bel colore, buon profumo e buon sapore caratteristico, non sezionata ma intera;
- o) pancetta affumicata con non più del 60% di grasso e del 10% di sale, deve avere bell'aspetto e non presentare difetto alcuno. Il prodotto deve risultare ben confezionato alle estremità in modo da non presentare scarto;
- p) prosciutto crudo stagionato di Parma Dop deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge 13/07/1990 n. 26 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare deve essere di prima qualità, di peso compreso tra i 9-11 kg. con stagionatura compresa dai 12 mesi ai 18 mesi; giusta distribuzione del grasso (non deve superare il 20%), senza difetti esterni ed interni, non salato, anzi preferibilmente di pasta dolce, bel colore, buon odore e sapore.
- Il prodotto deve essere fornito toelettato a coltello con un calo del 20%, disossato a pera (non stampato). Munito di sigillo metallico sul gambo (Consorzio Crudo Parma) riportante l'anno di stagionatura, nonché tutti i marchi previsti dalla normativa vigente.

I salumi dovranno essere confezionati rispettando le disposizioni contenute nelle normative vigenti. Dovranno inoltre essere rispettate le norme contenute nel D. L.vo 27.1.1992 n. 109 e.s.m. in materia di etichettatura, nonché tutte le norme attualmente in vigore. Sono altresì applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti prescrizioni, le leggi ed i regolamenti vigenti disciplinanti le materie oggetto dell'appalto. Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati o confezionati con carni avariate e con quantitativi di additivi superiori al massimo consentito. Sono altresì esclusi i salumi che risultassero confezionati con aggiunta di sostanze amidacee, quali farina di frumento, formalina, sali di cloro, agar, albumina, fosfato di calcio, carbonati di magnesio e polifosfati.

LOTTO 2 – ACQUA MINERALE

L'acqua minerale dovrà essere contenuta in bottigliette PET da ½ litro naturale e frizzante.