

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI, PANE GRISSINI E CARNE BOVINA PER IL SERVIZIO CUCINA E MENSA E REPARTI VARI DEL P. O. DI CIRIE’.

SCHEDE MERCEOLOGICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI

LOTTO 1 – PRODOTTI ITTICI SURGELATI O CONGELATI

- devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti ;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto totale o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna delle confezioni;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, ammuffimenti.

I prodotti non devono essere semilavorati e non devono contenere ingredienti diversi dal prodotto di base o additivi

Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente, ed in particolare devono:

- assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare la protezione dalle contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali che vengono a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62 e dal DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 s.m.i e dal D.Lgs 110/92.

Trasporto

Deve essere effettuato con mezzi idonei e alla temperatura prevista dal DPR 327/80 e D. Lgs. 110/92.

Durante il trasporto i prodotti devono essere mantenuti ad una temperatura inferiore a -18° C, sono tollerate brevi fluttuazioni verso l’alto non superiori a 3°C.

- Devono essere in buono stato di conservazione;
- devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza;
- la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- l’odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il prodotto ad una temperatura di +15/20° C;
- la consistenza dei prodotti ittici deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- devono possedere le caratteristiche microbiologiche sotto riportate:

Carica mesofila totale (UFC per gr)	<1x10 ⁵
Coliformi totali (UFC per gr)	<10 ³

Stafilococchi coagulasi + (UFC per gr)	<10 ²
Salmonelle in 25 grammi	assenti

All'atto dello scongelamento i prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche:

- consistenza soda;
- assenza di odori sgradevoli o anormali o ammoniacali;
- assenza di imbrunimenti o viraggi di colore.

LOTTO 2 – VERDURE E FUNGHI

- devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti ;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto totale o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna delle confezioni;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, ammuffimenti.

I prodotti non devono essere semilavorati e non devono contenere ingredienti diversi dal prodotto di base o additivi

Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente, ed in particolare devono:

- assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare la protezione dalle contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali che vengono a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62 e dal DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 s.m.i e dal D.Lgs 110/92 e Reg.CE 1169/2011.

Trasporto

Deve essere effettuato con mezzi idonei e alla temperatura prevista dal DPR 327/80 e D. Lgs. 110/92.

Durante il trasporto i prodotti devono essere mantenuti ad una temperatura inferiore a -18° C, sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

LOTTO 3 – PANE E GRISSINI

Il pane deve essere confezionato con le norme previste dalla legge 4/7/1967 n. 580 e dal Decreto Ministeriale n. 5 febbraio 1970 e successive modificazioni (Decreto legislativo 27/1/1992 n. 109 e DPR 502 del 30/11/1998).

Il pane deve essere confezionato esclusivamente con farina di grano tenero tipo 0, (fatto salvo il pane integrale citato) avente tutte le caratteristiche previste dall'art.7 della legge succitata e quindi:

- ceneri massimo 0,65%
- cellulosa massimo 0,20%
- glutine secco minimo 9%

Dovrà essere di pezzature sino a gr. 70 con una umidità massima del 29%, con una tolleranza di ceneri dello 0,05 rispetto a quella degli sfarinati impiegati.

Per il pane prodotto con farina integrale è consentito un contenuto in acqua aumentato del 25%.

Il pane deve essere leggero, la crosta di colore vivo dorato, friabile, con cornea aderente alla mollica sottile superiore più spessa e sonora alla base, la mollica deve possedere colore gradevole caratteristico, essere elastica e porosa.

Il pane dovrà essere fornito in formato panini (rosette o spaccatine) in pezzatura non superiore a gr. 70 oppure, in casi particolari, nei formati che verranno indicati dal Servizio Provveditorato, confezionato in sacchetti monodose.

Il pane affettato (miccone) dovrà essere confezionato in sacchetti da circa 500 gr, sui quali dovrà essere indicata la scadenza.

I grissini devono essere confezionati ai sensi della legge 4/7/67 n. 580 e successive modificazioni.

In particolare alla norma dell'art. 22 della legge citata devono essere confezionati con farina di grano tenero o avente una percentuale di ceneri massima del 0,50%, di glutine minima del 7%.

Non sono consentite miscele con altri tipi di farina.

I grissini devono essere contenuti in buste di carta aventi le caratteristiche previste dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni ed integrazioni, in quantitativi non superiori a gr. 15 gr cadauna.

Si precisa che in piccole quantità dovrebbe essere fornito pane senza sale.

LOTTO 4 – PRODOTTI ITTICI E FUNGHI NON QUOTATI SU CC.I.I.AA

Le caratteristiche e i riferimenti normativi sono quelli indicati nei lotti 1 e 2

LOTTO 5 – CARNE BOVINA

La carne oggetto del presente capitolato dovrà essere bovina, fresca, senza ossa, confezionata sottovuoto, proveniente da BOVINO MASCHIO ADULTO (Vitellone), proveniente da razze da carne (con esclusione di razze da latte) perfettamente sani, di peso in 4/4 compreso tra i 250 e 350 kg (peso morto), e ottenute in conformità alle norme vigenti.

Non saranno pertanto ammesse forniture di carni che, per colore della carne e del grasso risultino appartenere a vacche.

Si precisa che per carne fresca si intende quella proveniente da bestiame che dopo la macellazione non sia stato sottoposto a temperatura inferiore a 0 gradi (non congelata)

Le carni, in ogni caso, dovranno:

- presentare grana fine, colorito rosso scuro finché la confezione è integra e rosso brillante dopo poco tempo dall'apertura della confezione, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; lo scarto (che è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato) massimo consentito al momento dell'utilizzo è del 6-7%
- non potrà essere di razza danese
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e di loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- essere prive di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;

La presenza di microrganismi patogeni o di sostanze anabolizzanti o inibenti comporterà, oltre ai provvedimenti previsti dalla normativa vigente, l'immediata revoca del contratto. Analogo comportamento sarà attuato in caso di fornitura di carne congelata o scongelata.

Su richiesta dell' ASL la ditta dovrà anche fornire le seguenti frattaglie:

- Lingua di vitellone con pelle, di peso medio non eccedente un kg e mezzo

- Trippa mista
Che dovranno provenire dagli stessi animali sopra indicati.

Confezionamento

Le carni devono essere confezionate sottovuoto in involucri trasparenti ed incolore (imballaggio primario), e successivamente poste in imballaggi secondari (es. cartoni); tuttavia, quando l'involucro sia sufficientemente solido ed atto a garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni, l'imballaggio secondario non è obbligatorio.

I materiali utilizzati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente per quanto riguarda composizione e prove di migrazione.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

Al momento della consegna le confezioni dovranno presentare involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del vuoto nella confezione.

Etichettatura

Ogni confezione dovrà essere singolarmente etichettata.

L'etichettatura deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e s.m.i integrata dall'indicazione della data di confezionamento.

Dovranno inoltre riportare le indicazioni previste dal Regolamento CE 1760/2000 s.m.i, in materia di etichettatura delle carni bovine.

La data di confezionamento non potrà essere antecedente a 7 giorni dalla data di consegna.

Quando le confezioni sono poste in un imballaggio secondario, le indicazioni devono comparire anche su quest'ultimo, tramite apposizione di un'etichetta che si laceri al momento dell'apertura; sull'imballaggio secondario deve comparire anche il peso netto.

Documentazione di accompagnamento

Le carni devono essere scortate da un documento di accompagnamento commerciale che riporti i dati di identificazione dell'impianto e la riproduzione del bollo sanitario.

Requisiti degli stabilimenti di produzione

Gli stabilimenti di produzione dovranno essere conformi alla normativa di legge in vigore al momento della fornitura.

Gli impianti in cui le carni vengono prodotte debbono avere attivato un piano di autocontrollo. La ditta che risulterà aggiudicataria della fornitura al termine della gara d'appalto dovrà produrre la documentazione attestante le linee guida seguite per la stesura del piano di autocontrollo, frequenze e tipologia delle analisi, e il laboratorio di riferimento e copie autentiche delle autorizzazioni sanitarie rilasciate allo stabilimento di produzione.

Trasporto

Il trasporto deve essere effettuato secondo le disposizioni del DPR 327/80 e successivi aggiornamenti, con automezzi autorizzati al trasporto carni, dotati di un sistema di chiusura ermetico, costruiti ed attrezzati in modo da mantenere, per tutta la durata del trasporto, le carni ad una temperatura interna inferiore o pari a 7°C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.