



COMUNE DI ASTI

Settore Politiche Sociali, Istruzione, Servizi Educativi
Unità Operativa Mense

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
PER IL SERVIZIO DI MENSA SOCIALE

Tutti i prodotti richiesti devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere OGM free, conformi alla legge n. 204/2004, al Reg. CE n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Reg. CE n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.Lgs. n. 114/2006. Le derrate biologiche fornite devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, comunitaria e nazionale (Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91). Il Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 reca le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli, come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009. Tutte le norme di legge in materia di alimenti provenienti da agricoltura biologica e di prodotti derivanti da coltivazioni "a lotta integrata" si intendono qui richiamate.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

CARNI BOVINE

Le carni di bovini di razza Piemontese, devono essere fresche di bovino adulto categoria A (bovini maschi di età compresa tra i 12 e i 24 mesi), di filiera italiana, devono provenire da un impianto di macellazione o di sezionamento autorizzato.

La carne, ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere, deve presentare grana fine, colorito roseo-rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco, ben disposto fra i fasci muscolari.

La carne bovina opportunamente sgrassata e mondata dal connettivo, dovrà essere tenera, di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

Per la preparazione di bistecche alla milanese e spezzatino sono richiesti i tagli di fesa, noce, carrè. La grammatura della carne è calcolata al crudo e al netto.

I tagli anatomici dovranno essere forniti in pezzatura da gr. 100 circa per le bistecche alla milanese e devono essere confezionati sottovuoto. Dovrà essere prodotta in copia, la documentazione che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura.

Quantità stimata di carne per bistecche da fornire ogni due mesi: 18 Kg

Quantità stimata di carne per lo spezzatino da fornire ogni due mesi: 18 Kg

CARNI AVICOLE

Le carni di pollo devono:

- provenire da animali allevati in Italia, da allevamento industriale, di regolare sviluppo;
- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi ex art. 6 del Reg. CEE 1538/91;
- essere confezionate sotto vuoto e conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- con vita residua all'atto della consegna - *shelf life* - superiore a 5 giorni.

Le carni di pollo devono essere fresche, prive di odori e colorazioni anomali, prive di additivi ed estrogeni, secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie e provenire da animali nati e allevati sul territorio nazionale. Il sezionamento e il confezionamento devono essere effettuati in un impianto nazionale autorizzato ed essere conformi ai Regolamenti Comunitari n. 178/2002 e 852/2004 concernenti la sicurezza igienica dei prodotti alimentari, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente documento.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del pollo, con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare lo stabilimento di sezionamento e confezionamento.

Taglio richiesto: coscia di peso non inferiore a gr. 250. Quantità mensile stimata: 90 Kg.

La carne di pollo richiesta per la preparazione dei petti di pollo al forno dovrà essere biologica, essere affettata in porzioni da gr. 120 circa, per un fabbisogno mensile pari a Kg. 30.

SALUMI

- Prosciutto cotto di produzione italiana, di coscia, confezionato sotto vuoto, nel rispetto dei parametri di umidità e contenuto proteico, conservato a giusta temperatura di refrigerazione. La ditta è tenuta a presentare tutta la documentazione relativa a: tipo di prodotto, nome della ditta produttrice, luogo di produzione, additivi aggiunti. Potrà essere fornito in confezione da Kg. 9 circa.

Quantità mensile stimata: 18 Kg.

- Mortadella Bologna IGP di produzione nazionale, confezionata sotto vuoto e conservata a giusta temperatura di refrigerazione; confezione da Kg. 6 circa.

Quantità mensile stimata: 12 Kg.

- Wurstel di carne avicola in confezione sottovuoto; confezioni da Kg. 1 circa (n. 20 pezzi da gr. 50 cadauno circa).

Quantità mensile stimata: 14 Kg.

UOVA

Le uova devono:

- essere fresche di gallina, da allevamenti nazionali, categoria A – Grandi;
- non devono aver subito nessun trattamento di pulitura, di conservazione, non refrigerate in locali o impianti con temperatura inferiore a + 8 gradi centigradi;
- con vita residua all'atto della consegna - *shelf life* - superiore al 50% dalla data riportata sulla confezione;
- in confezioni da 6 unità.

Quantità mensile stimata: n. 720 confezioni.

Ogni due mesi verrà richiesta la fornitura di n. 540 confezioni di uova biologiche.

CONSERVE DI CARNE/PESCE

- Carne bovina in gelatina, in confezioni da gr. 90 circa.

Quantità mensile stimata: n. 576 confezioni

- Tonno in olio di oliva, in confezioni singole da 80 gr. circa

Quantità mensile stimata: n. 2.304 confezioni da 80 gr. cadauna.

SURGELATI ITTICI

Le carni di pesce devono essere solo surgelate con conservazione non superiore a 60 gg. in base a tecniche di surgelazione corrispondenti ai più aggiornati sistemi. I prodotti non devono presentare segni comprovanti di parziali scongelamenti, odore e sapore devono essere nella norma.

Ciascuna confezione dovrà essere etichettata riportando la ragione sociale e la sede dello stabilimento, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione, la zona di cattura, la data di scadenza, il lotto di produzione

I prodotti devono essere trasportati in imballaggi integri e conservati a temperatura non superiore a -18°C.

- **Bastoncini di merluzzo impanati**, precotti, senza lisce.

Quantità mensile stimata: 5 Kg.

- **Filetti di platessa impanati**, senza lisce, di pezzatura da gr. 100/120 circa, in confezione da Kg. 5 circa.

Quantità stimata richiesta ogni due mesi: 10 Kg.

SURGELATI DI CARNE AVICOLA

- **Hamburger di pollo** da gr. 100 circa, in confezioni originali chiuse da 4 Kg. circa; trasportati in imballaggi integri e conservati a temperatura non superiore a -18°C.

Quantità mensile stimata: 32 Kg.

SURGELATI DI VERDURE

In confezioni originali chiuse da 2,5 Kg. circa, tali da garantire l'autenticità del prodotto e costituite in modo che non sia possibile la manomissione senza la rottura e l'effrazione della confezione.

- **Piselli**: fini di prima categoria.

Quantità mensile stimata: 30 Kg.

- **Patate**: precotte stick in confezioni da 2,5 Kg. circa

Quantità mensile stimata: 30 Kg.

- **Fagiolini**: in confezioni da Kg. 2,5 circa.

Quantità mensile stimata: 30 Kg.

- **Carciofi**: in confezioni da 2,5 Kg. circa

Quantità mensile stimata: 30 Kg.

PASTA

Pasta secca: prodotta e confezionata in Italia:

- in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricatore o dal confezionatore;

- pura semola garantita di grano duro;

- esente da qualsiasi altro macinato o additivo, non frantumata, priva di impurità, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe;

- in formati che si elencano a titolo esemplificativo: pennette rigate, penne rigate, farfalle, fusilli, gnocchetti sardi, sedanini, spaghetti, bucatini, linguine, ecc....

Quantità mensile stimata in confezioni da Kg. 0,5: 1.440 confezioni.

Quantità mensile stimata in confezioni da Kg. 5: 36 confezioni.

Ogni due mesi verrà richiesta la fornitura di 720 confezioni di pasta secca biologica da Kg. 0,5 cadauna e inoltre la fornitura di 18 confezioni di pasta secca biologica da Kg. 5 cadauna confezione.

RISO

Riso parboiled non frantumato e privo di impurità, di produzione italiana in confezioni da Kg. 1

Quantità mensile prevista: 600 Kg.

Ogni due mesi verrà richiesta la fornitura di Kg. 300 circa di riso ribe biologico.

PANE

- prodotto con farina di grano tenero di tipo "00", ben lievitato, privo di grassi aggiunti o additivi;
- fresco e completamente cotto, crosta friabile e omogenea con mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica con superficie lucida, volume notevole (cioè pane leggero), aroma e sapore caratteristici e gradevoli;
- di pezzatura non superiore a 50 gr.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto. E' vietata la fornitura di pane surgelato.

Quantità mensile stimata: 480 Kg

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

- **Latte UHT intero** in confezione da 1 litro.

Quantità mensile stimata: 24 litri.

- **Burro** di produzione italiana, confezionato a norma di legge, conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C, fresco e non sottoposto a congelamento, privo di conservanti o coloranti e contenuto in involucri non manomissibili, in confezioni da Kg. 0,5

Quantità mensile stimata: 4 confezioni da Kg. 0,5 cadauna.

- **Grana padano** di prima qualità, stagionatura non inferiore a 24 mesi, in confezioni da Kg. 4 circa.

Quantità mensile stimata: 12 Kg.

- **Formaggio cremoso spalmabile** tipo Quick: in confezione singola sigillata da gr. 62,5 circa

Quantità mensile stimata: 3.200 confezioni

- **Fontal**: formaggio a pasta semidura, di ottimo sapore e profumo, in confezioni da Kg. 3 circa.

Quantità mensile stimata: 12 Kg

- **Emmenthal**: formaggio a pasta semidura, di ottimo sapore e profumo, in confezioni da Kg. 3 circa.

Quantità mensile stimata: 15 Kg

- **Emmenthal monoporzione**: formaggio a pasta semidura, di ottimo sapore e profumo, in monoporzione da gr. 100 circa, in confezione da Kg. 5 circa.

Quantità mensile stimata: 960 confezioni da gr. 100 circa.

- **Asiago**: formaggio molle senza crosta, prodotto DOP, in forma intera da Kg. 14 circa.

Quantità stimata richiesta ogni due mesi: 14 Kg.

ESTRATTO PER BRODO

- **Brodo vegetale granulare** in confezione da Kg. 1

Quantità mensile stimata: 4 Kg.

- **Estratto di carne granulare** in confezione da Kg. 1

Quantità mensile stimata: 1 Kg.

CONSERVE VEGETALI

Le conserve di pomodoro e vegetali devono essere di produzione italiana. Ogni confezione deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, data di scadenza e luogo di produzione.

I contenitori all'esterno non devono presentare alterazioni e comunque non sono ammesse scatole scondizionate.

- **Pomodori pelati** in confezione da Kg. 1 circa, inscatolati e confezionati secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione. I pelati non dovranno presentare, all'apertura della confezione, parti verdi, acerbe e macchie di sorta e dovranno essere di pezzatura uniforme.

Quantità mensile stimata: 480 Kg.

Ogni due mesi verrà richiesta la fornitura di Kg. 240 circa di pomodori pelati biologici in confezioni da gr.

1000 circa.

- **Passata di pomodoro** in confezione da Kg. 3 circa, secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione.
Quantità mensile stimata: 72 Kg.

Ogni due mesi verrà richiesta la fornitura di Kg. 45 circa di passata di pomodoro biologico in conf. da Kg. 3 circa.

- **Fagioli borlotti lessati**, in confezione da Kg. 3 circa e in confezioni da Kg. 0,5 circa, secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione.

Quantità mensile stimata in confezioni da Kg. 3: 72 Kg.

Quantità mensile stimata in confezioni da Kg. 0,5 circa: 360 confezioni.

- **Fagioli cannellini lessati**, in confezione da Kg. 0,5 circa, secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione.

Quantità mensile stimata: 360 confezioni

- **Piselli fini lessati**, in confezione da Kg. 0,5 circa, secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione.

Quantità mensile stimata: 360 confezioni.

- **Lenticchie lessate**, in confezione da Kg. 0,5 circa, secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione.

Quantità mensile stimata: 360 confezioni.

SALE

- **Sale fino marino** in confezione da kg 1.

Quantità mensile stimata: 2 Kg.

- **Sale grosso marino** in confezione da kg 1.

Quantità mensile stimata: 24 Kg.

OLII VEGETALI

- **Olio di oliva** prodotto in Italia, in confezioni da 1 litro, con l'indicazione dell'anno di produzione.

Quantità mensile stimata: 24 litri

- **Olio di semi di mais** prodotto in Italia, in confezioni da 1 litro.

Quantità mensile stimata: 5 litri

- **Olio di semi vari** prodotto in Italia, in confezioni da litri 10

Quantità mensile stimata: 40 litri

ACETO

- **Aceto di vino bianco**, prodotto in Italia e confezionato a norma di legge in bottiglie da 1 litro.

Quantità mensile stimata: 12 litri

ZUCCHERO

- **Zucchero semolato**, prodotto in Italia e confezionato a norma di legge in confezioni da Kg. 1.

Quantità mensile stimata: 5 Kg.

LEGUMI SECCHI

Di produzione italiana, non trattati con additivi chimici per la conservazione, in confezioni da Kg. 5.

- **Ceci**: quantità mensile stimata: 10 kg;

- **Lenticchie**: quantità mensile stimata: 10 kg.

- **Fagioli borlotti**: quantità mensile stimata: 10 kg.

- **Fagioli cannellini**: quantità mensile stimata: 10 kg.

ORTAGGI E TUBERI

Verdure devono essere fresche di stagione, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali

da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Devono essere giunte a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, prive di corpi estranei e inoltre non devono presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

- **Cavolfiore bianco defogliato**, consegna prevista nei periodi gennaio/giugno e settembre/dicembre. Quantità mensile stimata: 90 Kg.

- **Cavoli cappuccio**: interi, sani, puliti, di aspetto fresco, adeguatamente mondati, con forma e colorazione omogenea, consegna prevista nei periodi gennaio/maggio e ottobre/dicembre.

Quantità mensile stimata: 10 Kg.

- **Cavoli verza**: interi, sani, puliti, di aspetto fresco, adeguatamente mondati, con forma e colorazione omogenea, consegna prevista nei periodi gennaio/maggio e ottobre/dicembre.

Quantità mensile stimata: 95 Kg.

- **Lattuga** tipo cappuccio, di aspetto fresco, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre. Quantità mensile stimata: 60 Kg.

- **Melanzane**: globose, consegna prevista nel periodo giugno/settembre.

Quantità mensile stimata: 20 Kg.

- **Peperoni** dolci rossi o gialli, consegna prevista nel periodo maggio/settembre.

Quantità mensile stimata: 20 Kg.

- **Pomodori** di aspetto fresco, polpa compatta, omogenei per maturità e colorazione, consegna prevista nel periodo maggio/settembre.

Quantità mensile stimata: 45 Kg.

- **Carote** senza foglie, intere, sane, pulite, non legnose né germogliate, non biforcute, di aspetto fresco, di forma regolare, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 50 Kg.

- **Finocchi** sani, puliti, di aspetto fresco, consegna prevista nei periodi gennaio/giugno e novembre/dicembre.

Quantità mensile stimata: 65 Kg.

- **Cipolle** sane, pulite, di aspetto fresco, non germogliate, bianche o dorate, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 50 Kg.

- **Sedani** interi, sani e puliti, di aspetto fresco di forma regolare, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 12 Kg.

- **Zucchine** verdi, intere, sane, di aspetto fresco, consistenti, senza difetti, a maturazione sufficiente, peso gr. 100/200, consegna prevista nel periodo maggio/settembre.

Quantità mensile stimata: 45 Kg.

- **Aglione** bianco secco, in mazzi, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 2 Kg.

- **Gusti** sani e di aspetto fresco:

- **prezzemolo**, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 1,5 Kg;

- **rosmarino, salvia, alloro, basilico**, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 1 Kg.

- **Patate** pasta gialla, fornite prive di parti verdi e germogli, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 160 Kg.

FRUTTA

- **Limoni** di aspetto fresco, di forma regolare, naturale e completa maturazione fisiologica, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 6 kg.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.