

LOTTO 1 CIG Z8828DDDED

PRODOTTI SURGELATI
CAPITOLATO MERCEOLOGICO e SCHEDE TECNICHE ALIMENTI



1 - VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate.

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

Gli indici microbiologici dovranno rispettare la specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto e sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di Capitolato Speciale d'appalto e di legge.

2 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto D. Lgs n.°231/2017 e Regolamento Europeo 1169/2011 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);

- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

Corrispondenza a quanto previsto dai Reg. CE 1935/2004 e 10/2011.

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti, della parte V Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione
- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare tipo di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare).

3 – CONDIZIONI DI TEMPERATURA DA RISPETTARE DURANTE IL TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI(D. Lgs. 193/2007)

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

- Prodotti della pesca congelati o surgelati: -18/ -15
- Altre sostanze alimentari surgelate: -18/-15
- Tutte le altre sostanze alimentari congelate: -10/ -7

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

4 - MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le varie strutture con Centro Cottura e/o refettorio, all'interno delle stesse e alla esclusiva presenza delle cuoche/ Responsabile Del Servizio, che previo controllo provvederanno ad apporre la firma, la data e l'orario di consegna sul DDT di trasporto. Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti surgelati.

Per i prodotti deperibili, tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura. L'Amministrazione potrà richiedere copia di tali registrazioni, per una verifica documentale delle modalità di effettuazione della consegna/trasporto. I mezzi devono essere sempre puliti e in condizioni igieniche ottime.

PRODOTTI SURGELATI

Prodotti ortofrutticoli surgelati

Devono possedere caratteristiche generali che rientrano nella conformità alle norme vigenti

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono:

-
- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
 - impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
 - proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
 - non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
 - i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n.° 283/62 e successive modificazioni.

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati nelle tipologie richieste dal Cliente, devono:

- provenire da produzioni nazionali, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- non contenere additivi;
- avere aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non presentare colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti;
- non presentare tracce di infestazione da roditori;
- non contenere ortaggi estranei al dichiarato;
- non contenere unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte,(il 90% del peso del prodotto deve essere costituito da unità intere);
- non contenere unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate e macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in limite superiori a quanto previsto per legge, in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute.

Durante il trasporto, i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di – 18° C. I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelamento.

Iprodottirichiestinazionalisaranno:spinaciacubetti,bietolaacubetti,fagiolinifinissimi,pisellifinissimi, basilico,prezzemolo.

Prodotti Ittici

I prodotti ittici congelati (trattamento in I.Q.F.) devono essere confezionati in busta sigillata ed etichettati in base alle normative vigenti in materia.

Il prodotto dovrà essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto e riportare in modo particolare l'origine la data di scadenza, che deve essere di almeno 4 mesi.

I prodotti devono essere di 1° qualità e devono essere toelettati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante.

I filetti devono essere perfettamente deliscati in confezioni originale, surgelati individualmente (IQF) o interfogliati.

Qualora fosse presente la glassatura, questa dovrà non essere superiore al 20% e deve essere indicata in etichetta. Allo scongelamento non devono sviluppare odore rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

I prodotti ittici non devono contenere biotossine e metalli presenti in concentrazione superiore a quanto indicato dal Reg. CE 208/2005 e Reg. CE 1441/2007.

In tutti i prodotti deve essere indicata la zona di provenienza FAO.

I prodotti richiesti sono:

- Filetti di platessa
- Cuore di merluzzo
- Sogliola
- Nasello

Gelato

il gelato deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate, essere prive di inquinamento microbico e con una carica batterica rientrante nei limiti di cui al Reg. CE 2073/05.

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: a base di latte intero o p.s. (primo ingrediente) zucchero, burro o oli vegetali, panna, con o senza uova, alla frutta (min 10%), addensanti, aromi naturali.

il prodotto dovrà avere una formulazione semplice, dove figurano il numero minimo di additivi, necessari alla buona tecnica industriale.

il prodotto devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

il prodotto deve essere inserito nel prontuario ai sempre aggiornato degli alimenti per celiaci dovranno essere fornite confezione da gr. 500 nei seguenti gusti:

- frutta o fiordilatte.