

ALLEGATO B

LISTA CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CARATTERISTICHE COMUNI

Provenienza

Tutti i prodotti dovranno avere provenienza CE, preferibilmente nazionale.

Etichettatura

Dovrà rispettare le disposizioni in tema di etichettatura nel rispetto del Reg.UE1169/2011 e nel rispetto della normativa vigente in materia.

Shelf life al momento della consegna

In generale vita residua (shelf life) non inferiore a due terzi della durata commerciale del prodotto.

In particolare:

- per le carni avicunicole almeno 5 gg.

Trasporto

Devono essere utilizzati mezzi di trasporto per il trasporto delle merci a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

Confezionamento/imballaggio

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs.152/2006 e s.m.i., e dall'art.1 bis della L. R.T.38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L.221/2015, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

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

Caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche

Requisiti analitici

I prodotti devono essere conformi ai criteri microbiologici di sicurezza secondo quanto stabilito dal Reg.CE2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

Saranno effettuate anche analisi chimico-fisiche sulle materie prime per i parametri di seguito riportati:

Carni

- a_w
- Proteine
- Lipidi
- Valore energetico
- Residuo secco
- Ceneri
- Nitriti
- Nitrati
- pH
- rapporto collagene proteine

Prodotti a base di carne

- a_w
- Proteine
- Carboidrati
- Lipidi
- Valore energetico
- Residuo secco
- Ceneri
- Nitriti
- Nitrati
- pH
- rapporto collagene proteine

Oli

- composizione acidica
- acidità totale(in acido oleico)
- perossidi
- K_{232}
- K_{270}

Il risultato delle analisi per i parametri sopra riportati sarà confrontato con le schede tecniche dei prodotti forniti per verificarne l'idoneità.

Non dovranno essere presenti residui di sostanze chimiche (ormoni e sostanze ad azione anabolizzante, residui di trattamenti farmacologici, metalli pesanti, microtossine, prodotti fitosanitari oppure altre sostanze chimiche estranee al prodotto).

Modalità di consegna

Firenze: Le consegne dovranno essere effettuate nei giorni dal lunedì al venerdì ai seguenti magazzini e nei seguenti orari:

- Viale Morgagni, 47/51 Firenze (orario 7.30-10.30);
- Via Pietro Piovani (Polo Sociale di Novoli) – Firenze (orario 8.30-10.30);

Pisa: Le consegne dovranno essere effettuate nei giorni dal lunedì al venerdì ai seguenti magazzini e nei seguenti orari:

- Via Martiri, 7 (zona ZTL): dal lunedì al venerdì 8.00-10.30 (11.30-13.30 in caso di emergenza e previa comunicazione);
- Via Betti (c/o complesso scolastico "C. Marchesi"): 8.30-10.30;
- Via Cammeo, 51: 8.30-10.30;

Potrà essere necessario più di un vettore per le forniture alle tre mense.

Siena: Le consegne dovranno essere effettuate nei giorni dal lunedì al venerdì al seguente magazzino e nel seguente orario:

- Via Enrico De Nicola, 3 Siena (orario 8.00-9.30).

La consegna delle merci dovrà avvenire con camion di dimensioni idonee all'accesso alle aree di scarico merci previo sopralluogo di ciascun stabilimento.

Gli orari sono da intendersi come indicativi; potranno essere quindi soggetti ad eventuali variazioni che saranno indicate esplicitamente dal Servizio ad ogni ordine.

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

LOTTO 1 – CARNI BIANCHE FRESCHE

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Descrizione del prodotto

Carni fresche avicunicole: tutte le parti idonee al consumo umano ottenute dai volatili domestici appartenenti alle specie polli (genere *Gallus*), tacchini (genere *Meleagris*), conigli (*Oryctolagus cuniculus*).

Ingredienti

Solo carne fresca senza aggiunta di altri ingredienti.

Indicazione del lotto di produzione

Data di lavorazione e confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere di classe A, di regolare sviluppo, di buona conformazione, e in ottimo stato di nutrizione in conformità a quanto indicato dal Reg. CE 543/2008 riguardo le modalità di applicazione del Reg. CE n. 1234/2007 per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame. Se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate; se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (es. pollo a busto, faraona), privi di piume.

Le carni non devono presentare:

- Aspetto viscoso
- Colorazione verdastria (inizio putrefazione)
- Odori sgradevoli
- Inacidimento
- Presenza di piume
- Liquido in eccesso nelle confezioni

sottovuoto In particolare per:

POLLO A BUSTO

- La carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosato tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- I polli dovranno essere di età inferiore alle 10 settimane, con carni molto tenere, cartilagine sternale molto flessibile;
- La macellazione, seguita da immediata refrigerazione, dovrà essere avvenuta al massimo entro i due giorni precedenti la lavorazione;
- Dovranno essere privi di testa e collo;
- Le zampe dovranno essere tagliate a circa mezzo centimetro sotto l'articolazione;
- I busti dovranno essere privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- Il busto non dovrà presentare fratture, edemi ed ematomi, e il dissanguamento dovrà risultare

completo;

- Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- La pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri, e dovranno essere perfettamente toelettati, senza penne o piumole.

PETTO DI POLLO

- Colore roseo brillante uniforme;
- Assenza di ogni altra colorazione anomala;
- Superficie lucida;
- Consistenza compatta;
- Assenza di essudato;
- Assenza di contusioni e tracce di sangue;
- Ottima igiene superficiale.

COSCE DI POLLO

- Carne che cede uniformemente alla pressione con il dito;
- Carne colore bianco rosato uniforme;
- Odore tipico;
- Muscolatura ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso;
- Completamente dissanguate;
- Senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- Pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente privata di penne e piumole;
- Prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- Grasso sotto cutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro, uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- Non devono presentare ecchimosi sottocutanee, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni, fratture;
- Cartilagini integre di colore biancoazzurro caratteristico.

TACCHINO FRESCO FESA E ANCA

- Color rosa pallido;
- Consistenza soda, non flaccida;
- Cartilagine sternale molto flessibile;
- Non deve presentare ammaccature sotto cutanee;
- Dovrà essere completamente disossato;
- Il gozzo dovrà essere stato asportato;
- La fesa sarà costituita da solo muscolo pettorale.

CONIGLI FRESCHI REFRIGERATI

- Carne di colorito bianco-rosato chiaro;
- Buona consistenza della carne;
- Carne non flaccida;
- Essere di recente macellazione (compresa tra i due e i cinque giorni);
- Raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- Completamente dissanguato;
- Perfettamente scuoiato e pronto per la cottura;
- Privo di zampe;
- Privo di testa;
- Eviscerato;
- Con breccia addominale completa;
- Essere esente da traumi, fratture, edemi, ematomi.

FEGATI DI POLLO

Fegati e cuori di pollo confezionati insieme; i fegati dovranno essere privati dalla vescichetta biliare.

SPIEDINI MISTI (POLLO/TACCHINO CON/SENZA SUINO)

- Colore roseo uniforme;
- Assenza di ogni altra colorazione anomala;
- Consistenza compatta;
- Assenza di essudato;
- Ottima igiene superficiale.

1.1 PRODOTTI A BASE DI CARNE

- Assenza di essiccamento;
- Assenza di imbrunimento o colorazioni anomale;
- Assenza di odori anomali;
- Assenza di ammuffimento;
- Assenza di essudato;
- Ottima igiene superficiale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ANCA DI TACCHINO:

esclusivamente di tacchino maschio con età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi, completamente disossata e senza pelle, peso unitario gr.700 circa, in confezioni sottovuoto da 5-10 kg;

- BUSTO DI POLLO APERTO E SCHIACCIATO:

peso unitario compreso tra kg.1 e kg1,1,in cartoni da 10-15 kg;

- CONIGLIO INTERO:

proveniente da animali di età compresa fra gli 80 e di 120 gg., non appartenenti alla categoria di riproduttori maschi e femmine. Peso unitario kg.1,200-1,400; in cassette da 5 -10kg;

- COSCIA DI POLLO FRESCA:

cosce complete di fuso e sotto coscia senza schiena, di dimensioni uniformi di gr.260/280 ed in confezioni da 2-5 kg;

- FEGATINI DI POLLO:

fegati e cuori puliti in vaschette da 0,5 kg circa;

- FESA TACCHINO MASCHIO:

età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi, completamente disossata e senza pelle, peso unitario circa 4kg, senza ali, in confezioni sottovuoto da 8-12 kg;

- FETTINA PETTO DI POLLO PORZIONATA:

prodotto senza osso, privato di pelle esterno e tagliato a filetti, con peso medio di gr.150 a porzione, in vaschette da 2-3 kg;

- HAMBURGER TACCHINO ALLE ERBETTE:

pezzatura 110g, in confezioni da kg 5 circa, devono contenere l'80% ca di carne di tacchino macinata indicata in etichetta, con rosmarino;

- INVOLTINI DI POLLO:

gr.100 oppure 200 cad., ottenuto da sovraccoscia disossata di pollo, con pancetta (massimo 20%), sale e spezie, in vaschette da 0,5-1 kg, in cartoni da 5-10 kg;

- PETTO DI POLLO FRESCO:

intero, senza osso, senza pelle, dal peso unitario compreso tra 0,5-0,8kg, in vaschette da 2-5 kg;

- POLLO A BUSTI:

peso unitario compreso tra 1 e 1,1 kg in cartoni da 10-15 kg;

- SOVRACCOSCIA DI POLLO FRESCA:

da sovraccoscia intera disossata pezzatura 160-180g in confezioni da 5 kg circa;

- SPIEDINI FRESCHI SENZA SUINO:

composti da anca tacchino (40%circa), coscia o sovraccoscia di pollo (40%circa) e peperoni (20%circa), da gr.90-100 (oppure 180-200), interfogliati in cartoni da kg 5 circa o in vaschette multiple da ca 1-2 kg in atmosfera protettiva o modificata;

- SPEZZATINO DI POLLO:

proveniente da coscia o petto di pollo, privo di pelle, disossato e fatto a pezzetti, in confezioni sotto vuoto da 3-5 kg;

- SPEZZATINO DI TACCHINO:

proveniente da anca di tacchino maschio in cubi da 3-5cm ,in confezioni sottovuoto da 3-5 kg.

LOTTO 2 OLIO EXTRA VERGINE OLIVA

1.1 OLII

Descrizione del prodotto

Olio extravergine di oliva: estratto per molitura delle olive. Si fa riferimento alla classificazione degli olii d'oliva definita dal Reg. CE n°1513/01, Reg.CE182/09.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto.

Indicazione del lotto di produzione

Definita dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti. Le caratteristiche dell'olio extravergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati dal Reg.CE2568/91 ed eventuali successive modifiche o integrazioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- OLIO EXTRAVERGINE OLIVA LT. 1:

in bottiglia di vetro da lt.1, sigillato con capsula antirabbocco;

- OLIO EXTRA VERGINE OLIVA LT 1 BIO

in bottiglia di vetro da lt.1, sigillato con capsula antirabbocco, prodotto con olive provenienti da agricoltura biologica;

- OLIO EXTRAVERGINE OLIVA DA LT. 5:

bottiglia in PET o lattine in bandastagnate da lt.5, con tappo dosatore.