

CAPITOLATO TECNICO **CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI**

CARATTERISTICHE MINIME **COMUNI AI PRODOTTI DI CUI AL PRESENTE CAPITOLATO**

Tutti i prodotti e le rispettive materie prime devono essere di prima scelta, devono avere caratteristiche merceologiche, aspetto, colore, aroma, sapore, forma, struttura e odore caratteristico ossia corrispondenti alla natura del prodotto; devono essere in stato di perfetta conservazione, privi di corpi estranei; devono essere forniti in confezioni integre (in particolare le latte litografate devono essere stagne, non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosione interna o esterna).

Tutti i prodotti e le rispettive materie prime devono essere conformi alle norme vigenti in materia e successive modifiche e/o integrazioni che dovessero intervenire durante la vigenza del contratto (rinnovi e proroghe comprese), compresa la normativa in materia di produzione, macellazione, surgelamento, confezionamento, etichettatura, imballaggio, immissione in commercio, conservazione e trasporto di generi alimentari.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le imprese partecipanti hanno la facoltà di effettuare un sopralluogo (*previo appuntamento da concordare telefonando al n°0721/366348-41*) al fine di verificare la dislocazione dei magazzini presso i quali dovrà essere consegnata la merce.

Di seguito si riportano alcuni dei principali riferimenti normativi in materia.

Principali riferimenti normativi relativi alle caratteristiche degli stabilimenti di produzione e ai prodotti alimentari.

Carni fresche congelate

Bovine, suine, ovine Reg. 853/2004 del 29/04/2004 Allegato III – SEZ. I

Pollame, conigli Reg. 853/2004 del 29/04/2004 Allegato III – SEZ. II

Bollatura sanitaria Reg. 854/2004 del 29/04/2004

Carni macinate e preparazioni di carni (es. hamburger)

Reg. 853/2004 del 29/04/2004 Allegato III – SEZ. V

Salumi (prodotti a base di carne)

Reg. 853/2004 del 29/04/2004 Allegato III – SEZ. VI

Latte crudo e prodotti caseari

Reg. 853/2004 del 29/04/2004 Allegato III – SEZ. IX

Uova e ovoprodotti

Reg. 853/2004 del 29/04/2004 Allegato III – SEZ. X

Principale riferimento normativo in materia di rintracciabilità

Reg. CE 178/2002 del 28/01/2002

Normativa generale dei prodotti surgelati

D.Lgs. 110 del 27/01/1992 e smi

Normativa generale delle paste, farine, pane

Legge n° 580 del 04/07/1967

D.P.R. n° 502/1998

D.P.R. n° 187/2001

Normativa generale di conserve, pomodori pelati, olio

Legge n° 96 del 10/03/1969 (conserve e pomodori pelati)

D.P.R. n° 458 del 27/10/1999

Normativa generale alimenti senza glutine e prima infanzia

Legge n° 123 del 104/07/2005 (alimenti senza glutine e per celiaci)
D.M. n° 500 del 06/04/1994
D.Lgs. n° 111 del 27/01/1992

Norme in materie di etichettatura

Prodotti alimentari in generale D.LGS. 109 del 27/01/1992 e SMI
Prodotti di origine animale (marchiatura di identificazione)
Reg. 853/2004 del 29/04/2004 Allegato II – SEZ. I
Carni bovine
Decreto 30/08/2000 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Reg. 1770/2000 del 17/07/2000
Uova (indicazioni obbligatorie):
Decreto 11/12/2009 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Reg. 589/2008 del 23/06/2008
Reg. 1234/2007 del 22/10/2007

LOTTO N° 1 – PRODOTTI VARI

BACCALA'

- **Baccalà bagnato (pronto per la cottura), in porzioni da 250 gr. cad.** di prima qualità, zona di pesca atlantico o mari del nord.

PASTA SURGELATA

- **Passatelli surgelati**, di prima qualità.
Confezioni da 1-3 kg cad. circa.

Gli ingredienti impiegati per la preparazione della pasta surgelata devono possedere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia per il medesimo prodotto fresco.

I prodotti dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 (sei) mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

PESCE SURGELATO

- **Trancio di palombo surgelato** di prima qualità, senza pelle, del peso di circa 250 gr. cad., in confezioni da circa 5-10 kg cad. zona di pesca atlantico.

La glassatura non deve essere superiore al 20% e deve formare uno strato uniforme e continuo. I pesci surgelati devono essere in buono stato di conservazione; presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; devono essere di provenienza atlantica o nazionale.

I prodotti dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 (sei) mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

CARNE SURGELATA e FRESCA

Tutta la carne richiesta deve possedere le seguenti caratteristiche.

Deve essere di prima qualità, di produzione nazionale, proveniente da animali sani, in ottime condizioni di nutrizione, con rapporto quantitativo tra carni e grassi rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie.

L'intero ciclo produttivo delle carni si deve svolgere in Italia (compresa la macellazione).

Negli allevamenti deve esserci documentazione scritta e aggiornata relativa all'alimentazione somministrata, di origine vegetale.

Tutte le tipologie richieste di carne surgelata devono avere caratteristiche merceologiche corrispondenti alle carni fresche. Tutte le tipologie richieste di carne devono essere conformi alle

norme igieniche in materia, devono provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti idonei e autorizzati a norma delle disposizioni vigenti.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge. I materiali impiegati per il confezionamento devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti.

La carne deve essere ben tolettata e non deve presentare all'interno dell'involucro sierosità di alcun genere o cristalli di ghiaccio, né tracce di imbrunimento, tacche nerastre, verdastre o bianco grigie, tracce di ammuffimento, irrancidimento o vescicole superficiali, fosforescenze o forme parassitarie in genere.

Limitatamente ai prodotti avicunicoli, essi devono altresì provenire da allevamenti sottoposti a vigilanza sanitaria ai sensi della legge vigente e da animali di prima qualità, classe A, ben nutriti, non gonfiati, sani, ben allevati a terra, di regolare sviluppo. La loro carne deve essere chiara, tenera e del profumo naturale, esente da fratture, edemi ed ematomi, priva di penne. Tali carni debbono corrispondere alle descrizioni di ordine igienico sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio ed il trasporto delle carni avicunicole.

CARNE SURGELATA

- **Ossa di bovino tagliate per brodo, surgelate**, di prima qualità, in confezioni da circa 5 kg cad.
- **Involtini di pollo surgelati** di prima qualità, senza pelle, con ripieno di prosciutto cotto di prima qualità, del peso di circa 150-200 gr. cad., in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Conigli surgelati**, dovranno essere forniti spellati, privi di zampe ed interiora, il loro peso da vivi dovrà essere di oltre Kg. 2,5, di prima qualità. Provenire da stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della salute (bollo CEE ai sensi del DPR 559/92 e successive modifiche).

Le carni dopo lo scongelamento devono essere di colore rosso/rosa, di ottima consistenza, non flaccide, a grana fine, non infiltranti di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con grasso di copertura e di struttura bianco e ben distribuito.

Tutti i prodotti surgelati devono essere state conservati a temperatura non superiore ai -18°C.

I prodotti dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 (sei) mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

CARNE FRESCA

- **Faraona** di prima qualità, priva di testa, zampe, interiora e penne, ben sviscerata, di 1-1,5 kg circa.

Le carni devono essere di colore rosso/rosa, di ottima consistenza, non flaccide, a grana fine, non infiltranti di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con grasso di copertura e di struttura bianco e ben distribuito.

PASTA SECCA

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Pasta di semola di grano duro:** deve essere confezionata con sfarinato di semola di grano duro secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia e successive modificazioni ed integrazioni. Deve essere fornito in confezioni da 1-5 kg ed in diversi formati **per brodo** (ditalini, maltagliati, stelline, peperini, anellini, filini, puntine, grattini, ecc.), pertanto le ditte concorrenti devono presentare, a corredo dell'offerta, relazione da cui si evincano i formati di pasta disponibili, distinti per asciutto e per brodo.
- **Pasta integrale:** deve essere confezionata secondo la normativa vigente in materia. Deve essere fornita in confezioni da 250-1000 gr. ed in diversi formati per asciutto, pertanto le ditte concorrenti devono presentare, a corredo dell'offerta, relazione da cui si evincano i formati di pasta disponibili.

Indipendentemente dai requisiti di cui sopra, le paste dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche: essicata, immune da insetti o corpi estranei, stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino sofisticazioni o adulterazioni, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura interna non farinosa; resistenza alla cottura senza disfarsi o diventare collosa e senza che nell'acqua rimangano frammenti di pasta. Si precisa che dopo la cottura la pasta è riposta in carrelli termici per circa 45'. Pertanto dovrà resistere alla cottura senza scuocersi fino al momento della somministrazione al paziente.

I prodotti dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 (sei) mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

FORMAGGI e YOGURT:

- **Ricotta:** prodotta da siero residuo di latte di mucca ad avvenuta cottura del formaggio; pasta bianca, cremosa, di sapore dolce, confezionata in porzioni da circa gr. 100; deve avere una scadenza di almeno 15 (quindici) giorni posteriore alla data di consegna;
- **Yogurt in vasetti da gr.125 magro alla frutta senza pezzi (solo frutta frullata):** ovvero il latte fermentato acido, deve essere prodotto con latte vaccino, può essere addizionato di sostanze consentite per evitare formazioni di muffe. Il contenuto di materia grassa non deve superiore all'1% per il tipo magro o scremato. Può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nelle percentuali non superiori al 30% del peso del prodotto finito. Devono avere una scadenza di almeno 20 (venti) giorni posteriore alla data di consegna e riportare tutti la medesima scadenza.
- **Besciamella UHT,** di prima qualità, in confezioni da 500 ml. I prodotti dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 (sei) mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

Devono essere di prima qualità; privi di ogni additivo; privi di muffe, larve o altri insetti e non bacati da acheri; devono presentare un contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, rispettivamente prescritti per ogni prodotto.

Per i formaggi il peso riconosciuto sarà quello riscontrato all'atto del ricevimento.

GENERI DI VITTO VARI:

- **Vino bianco** in confezioni tetrapak **da lt. 0,25 cad.**
- **Succo di limone** di prima qualità in confezioni da lt.1
- **Zafferano** in polvere, confezionato in bustine singole da 0,125 gr. cad. circa.
- **Salsa tonnata,** di prima qualità, in confezioni da kg.1-3 circa.
- **Purè di patate liofilizzate o fiocchi,** di prima qualità, in confezioni da 3-5 kg circa.
- **Thè nudo in filtri monoporzione da gr. 1,5** di qualità selezionata, privo di detriti, polveri di foglie e frammenti di picciuoli. Deve essere esente da alterazioni, sofisticazioni ed adulterazioni, non deve essere colorato artificialmente. Deve avere odore e sapore caratteristico e gradevole. In confezioni da 100 filtri cad. circa.
- **Budini** gusto vaniglia o cacao da gr. 120.
- **Panettone** di prima qualità, in confezioni da 0,8-1 kg circa cad.
- **Pandoro** di prima qualità, in confezioni da 0,8-1 kg circa cad.
- **Colomba** di prima qualità, in confezioni da 0,8-1 kg circa cad.
- **Pasta aproteica** in formati diversi (asciutta e per brodo), di prima qualità, in confezioni da 250-500 gr. circa.
- **Fette tostate aproteiche,** di prima qualità, in confezioni da 250-500 gr. circa.
- **Pan carrè aproteico,** di prima qualità, in confezioni da 150-500 gr. circa.
- **Pane biscottato aproteico,** di prima qualità, in confezioni da 150-500 gr. circa.
- **Biscotti aproteici,** con zucchero, di prima qualità, in confezioni da 200-500 gr. circa.
- **Biscotti aproteici, senza zucchero,** di prima qualità, in confezioni da 200-500 gr. circa.
- **Grissini aproteici** di prima qualità, in confezioni da 150 gr. circa.

- **Bevanda aproteica** di prima qualità, in brik da 200 ml. circa.
 - **Biscotti senza glutine**, di prima qualità, in confezioni da 180-500 gr. circa.
 - **Pane senza glutine**, di prima qualità, in confezioni da 250-500 gr. circa.
 - **Fette biscottate senza glutine**, di prima qualità, in confezioni da 240-500 gr. circa.
 - **Cracker senza glutine**, di prima qualità, in confezioni possibilmente monoporzione.
 - **Omogenizzati in vasetti da gr.80 circa**, dovranno essere privi di conservanti, coloranti o aromi; senza glutine e proteine del latte e confezionati sottovuoto. Le qualità da fornire sono: omogeneizzati prosciutto e omogeneizzati di verdura.
 - **Pasta glutinata del tipo nebbiolina o equivalente** in confezioni da gr. 350 circa.
 - **Biscotti prima infanzia (dopo 6 mesi) in pacchetti di circa gr. 50/60 cad..** I succitati biscotti devono essere consegnati in perfetto stato di conservazione, non devono essere fratturati e/o alterati, la confezione deve garantire la fragranza e la friabilità del prodotto per tutto il tempo di conservazione.
 - **Succo di frutta, senza zucchero, in brik da 200 ml cad.** Deve essere ottenuto con purea di frutta di recente produzione e con la adozione di un processo di lavorazione che garantisca igienicità nella preparazione e ottima conservazione del prodotto. Il succo di frutta richiesto deve essere di gusti vari (pera, albicocca, pesca, ace, arancia, ecc...), deve avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva ed essere prodotto con l'esclusione dell'impiego di frutti maturi o comunque alterati. Il succo di frutta deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffa, né sapore acido, non deve contenere anitcrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi, né contenere edulcoranti, aromi artificiali, sostanze acide, coloranti o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute.
 - **Fette biscottate integrali**, di prima qualità, in confezioni monoporzione da 15 gr. circa.
- I prodotti dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 (sei) mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

I prodotti oggetto del presente lotto dovranno essere consegnati sia al Presidio Ospedaliero di Fano sia al Presidio Ospedaliero di Pesaro.

La consegna della merce dovrà avvenire franco magazzino indicato nell'ordine (magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce Via Veneto 2 Fano (piano interrato) oppure magazzino cucina del Presidio Ospedaliero San Salvatore P.le Cinelli Pesaro (piano interrato)) (orario di ricevimento della merce: tutti i giorni feriali dalle ore 07.00 alle 09:30. Orari di ricevimento della merce diversi dovranno essere concordati con i referenti del Servizio Cucina), entro 5 (cinque) giorni naturali consecutivi continui decorrenti dalla data di ricevimento dell'ordine scritto emesso esclusivamente dalla U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi (unica unità ordinante) e trasmesso al fornitore a mezzo fax.

Gli ordini verranno emessi presumibilmente una volta alla settimana.

In caso di contestazioni, la sostituzione della merce dovrà avvenire entro 48 ore naturali consecutive e continue decorrenti dal ricevimento della richiesta di sostituzione.

LOTTO N° 2 - ACQUA

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Acqua oligominerale sia naturale, sia addizionata con anidride carbonica (frizzante)**, in bottiglie PET **sia da litri 1,5 sia da litri 0,5**. Sulle bottiglie dovranno essere apposte etichette recanti le indicazioni di cui alla normativa vigente in materia.

LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

I prodotti oggetto del presente lotto dovranno essere consegnati sia al Presidio Ospedaliero di Fano sia al Presidio Ospedaliero di Pesaro.

La consegna della merce dovrà avvenire franco magazzino indicato nell'ordine (magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce Via Veneto 2 Fano (piano interrato) oppure magazzino cucina del Presidio Ospedaliero San Salvatore P.le Cinelli Pesaro (piano interrato)) (orario di ricevimento della merce: tutti i giorni feriali dalle ore 07.00 alle 09.30), entro 3 (tre) giorni naturali consecutivi continui decorrenti dalla data di ricevimento dell'ordine scritto emesso esclusivamente dalla U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi (unica unità ordinante) e trasmesso al fornitore a mezzo fax.

Gli ordini verranno emessi presumibilmente ogni 10 giorni.

Non dovranno essere consegnati più di 9 bancali di acqua alla volta per presidio.

In caso di contestazioni, la sostituzione della merce dovrà avvenire entro 48 ore naturali consecutive e continue decorrenti dal ricevimento della richiesta di sostituzione.

I prodotti dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 (sei) mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

LOTTO N°3 – PANE e CROSTATA FRESCA

PANE FRESCO COMUNE SENZA SALE E AL LATTE

Caratteristiche del pane:

- dovrà essere esente da qualsiasi additivo chimico;
- dovrà essere privo di parassiti animali e vegetali, muffe, corpi estranei ed altre sostanze che comportino odori e sapori non tipicamente riferibili al pane;
- dovrà aver subito un processo di manipolazione, lievitazione e cottura in modo tale da ottenere un prodotto ben lievitato, con mollica soffice ed elastica e crosta dorata e croccante;
- il pane dovrà risultare ben raffreddato;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni;
- non deve essere surgelato, riscaldato, non completamente cotto o troppo cotto;
- dovrà essere di produzione giornaliera (deve essere consegnato fresco di giornata);
- il pane fresco comune senza sale deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

Confezionamento:

- pane fresco comune senza sale da gr.50 circa;
- pane fresco al latte da gr.50 circa;
- **in caso di 2 o più festività consecutive si richiede la fornitura di pane fresco comune a fette ricavate da filoni da kg. 0,5-1 confezionato in monoporzioni da g.50-70;**
- ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato con film termoplastico flessibile o altro involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti.

PANE FRESCO INTEGRALE (CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA)

Il pane integrale dovrà essere prodotto con farina integrale biologica di grano tenero e non dovrà essere addizionato artificialmente di crusca.

Caratteristiche del pane:

- dovrà essere esente da qualsiasi additivo chimico;
- dovrà essere privo di parassiti animali e vegetali, muffe, corpi estranei ed altre sostanze che comportino odori e sapori non tipicamente riferibili al pane;
- dovrà aver subito un processo di manipolazione, lievitazione e cottura in modo tale da ottenere un prodotto ben lievitato;
- il pane dovrà risultare ben raffreddato;

- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni;
- non deve essere surgelato, riscaldato, non completamente cotto o troppo cotto;
- dovrà essere di produzione giornaliera (deve essere consegnato fresco di giornata).

Confezionamento:

- pane integrale fresco da gr. 50 circa.

CROSTATA FRESCA con marmellata di prima qualità, gusti vari.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene dei prodotti fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Il pane e le crostate devono essere trasportate in contenitori di materiale lavabile con adeguata ed igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e/o prodotti da forno e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

I prodotti oggetto del presente lotto dovranno essere consegnati sia al Presidio Ospedaliero di Fano sia al Presidio Ospedaliero di Pesaro.

La consegna della merce dovrà avvenire franco magazzino cucina indicato nell'ordine (magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce Via Veneto 2 Fano (piano interrato) oppure cucina del Presidio Ospedaliero San Salvatore P.le Cinelli Pesaro (piano interrato)) (orario di ricevimento della merce: tutti i giorni feriali dalle ore 06.30 alle 07.00).

La consegna dovrà avvenire tutti i giorni esclusa la domenica o le altre festività (per le quali deve essere consegnato il giorno precedente) e comunque con cadenza tale da assicurare, in caso di più giorni di festività consecutivi, che il prodotto consegnato abbia al massimo la data di scadenza coincidente con il primo giorno naturale consecutivo successivo alle suddette festività.

Gli ordini verranno emessi il giorno precedente quello in cui dovrà avvenire la consegna. Gli ordini verranno emessi esclusivamente dalla U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi (unica unità ordinante).

In caso di contestazioni, la sostituzione della merce dovrà avvenire entro 2 ore naturali consecutive e continue decorrenti dal ricevimento della richiesta di sostituzione.