

Allegato B1
OFFERTA TECNICA LOTTO 1 – AFFETTATI
PERIODO: ANNO SCOLASTICO 2021/2022
Fornitura giornaliera per il prodotto già affettato
Fornitura settimanale per i tranci

PRODOTTO	QUANTITA'/ KG	PROVENIENZA	PRODUZIONE BIOLOGICA
FESA DI TACCHINO (AFFETTATO FRESCO NON PRECOFENZIONATO E POSTO SOTTOVUOTO NON OLTRE LE 24 ORE ANTECEDENTI ALLA CONSEGNA E NELLE ESATTE QUANTITA' INDICATE NELL'ORDINE)	7 kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì No
PROSCIUTTO CRUDO DOLCE* (TRINCI)	50 kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì No
PROSCIUTTO CRUDO DOLCE* (AFFETTATO FRESCO NON PRECOFENZIONATO E POSTO SOTTOVUOTO NON OLTRE LE 24 ORE ANTECEDENTI ALLA CONSEGNA E NELLE ESATTE QUANTITA' INDICATE NELL'ORDINE)	5 kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì No
PROSCIUTTO COTTO ** (TRINCI)	70 kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 KmKm	Sì No
PROSCIUTTO COTTO ** (AFFETTATO FRESCO NON PRECOFENZIONATO E POSTO SOTTOVUOTO NON OLTRE LE 24 ORE ANTECEDENTI ALLA CONSEGNA E NELLE ESATTE QUANTITA' INDICATE NELL'ORDINE)	40 kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì No
BRESAOLA (TRINCI)	80 kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì No
BRESAOLA (AFFETTATO FRESCO NON PRECOFENZIONATO E POSTO SOTTOVUOTO NON OLTRE LE 24 ORE ANTECEDENTI ALLA CONSEGNA E NELLE ESATTE QUANTITA' INDICATE NELL'ORDINE)	5 kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì No
PANCETTA TESA PEPATA (TRINCI)	3 kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì No

* Prosciutto crudo di 1° qualità proveniente da cosce di suino nazionale di classe A.

Il prodotto deve essere ottenuto soltanto da cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, il confezionamento dovrà essere sottovuoto. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi, e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 e i 10 Kg

**** Prosciutto cotto di 1° qualità proveniente da cosce di suino nazionale di classe A.**

Il prodotto deve essere ottenuto soltanto da cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, il confezionamento dovrà essere sottovuoto.

Per la destinazione del prodotto anche a diete particolari il prosciutto cotto dovrà essere privo di glutine, di proteine del latte vaccino e di lattosio, polifosfati, amidi, proteine di soia, glutammato e di gelatina alimentare; non deve presentare alterazioni di sapore, odore, o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 537/92 e D.P.R.309/98 e alla normativa sul biologico.

Il prodotto deve essere sottovuoto avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, all'interno del quale non deve esserci liquido percolato. Deve essere di coscia, non derivante da assemblaggio di parti.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; - non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 27/2/96 n. 209;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.