



QUALITY ASSURANCE McDONALD'S

PREREQUISITI MINIMI GENERALI PER L'AGGIUDICAZIONE DI FORNITURA

McDonald's richiede una serie di requisiti minimi che devono essere soddisfatti già dal principio della filiera di fornitura.

Oltre ai requisiti legali assumono particolare rilievo gli aspetti legati alla sicurezza alimentare degli stabilimenti di produzione, al benessere animale e alla sostenibilità della filiera.

Maggiori dettagli seguiranno nelle fasi più avanzate del processo di aggiudicazione delle forniture.

I. ALLEVAMENTI E STRUTTURE PRODUTTIVE

1. Le **PRODUZIONI CARNEE** (bovina, suina e avicunicola) dovranno provenire da macelli e disossi autorizzati da McDonald's dopo il superamento di specifici audit di sicurezza alimentare ed Animal Welfare.
L'elenco dei macelli e disossi approvati sarà fornito nel caso la collaborazione con McDonald's avesse seguito.
2. Lo **STABILIMENTO PRODUTTIVO** di ogni fornitore che si aggiudica una qualsiasi tipologia di fornitura dovrà superare specifici **PROGRAMMI DI AUDITING**, di tipo qualitativo ed etico, basati su schemi McDonald's. Per gli aspetti qualitativi sarà presa in considerazione l'esistenza di certificazioni GFSI (BRC, IFS, SQF o FSSC 22000).
3. I programmi di audit sopraccitati potranno essere effettuati esclusivamente da società di auditing di terza parte o personale McDonald's autorizzato.
La frequenza degli audit può variare in base alla tipologia di fornitura.

II. SOSTENIBILITA'

1. La **SOIA** (e l'olio derivato) dovrà essere utilizzata in accordo con i criteri di moratoria che prevedono il divieto di provenienza dalle aree dell'Amazzonia definite da ABIOVE (Brazilian Association of Vegetable Oil Industries) e ANEC (National Association of Grain Exporters).
2. La politica McDonald's preferisce prodotti alimentari che non prevedono l'utilizzo di **OLIO DI PALMA**; se la presenza di questo ingrediente fosse impossibile da escludere per motivazioni strettamente tecnologiche, questo dovrà provenire esclusivamente da organizzazioni certificate RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) indicate da McDonald's, e all'interno di un circuito di fornitura certificato segregato.
3. Il **CAFFE'** dovrà provenire solo da aziende certificate come sostenibili da parte di organizzazioni indipendenti approvate (The Rainforest Alliance, Utz Certified, etc.).
4. Il **CACAO** dovrà essere certificato UTZ.
5. Le **FORNITURE ITTICHE** dovranno provenire solo da aziende che operano in regime ecosostenibile, per ambiente e biodiversità, certificate MSC (o ASC nel caso di acquacoltura).

III. SPECIFICHE QUALITY ASSURANCE

1. I fornitori e produttori di **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI** dovranno essere certificati Global GAP.
2. I fornitori di prodotti a base di **PATATE**, di **PANE** e di **CAFFE'** dovranno produrre adeguata documentazione relativa al controllo e all'applicazione di procedure di mitigazione del rischio **ACRILAMMIDE** (ai sensi del Reg.UE 2017/2158 della COMMISSIONE del 20 novembre 2017), corredata da analisi chimiche specificamente effettuate sui prodotti forniti come elaborati nei ristoranti McDonald's secondo le procedure stabilite per l'ottenimento dei prodotti finiti erogati al cliente finale.
3. Relativamente ai coloranti e agli aromi la politica McDonald's richiede l'utilizzo di componenti naturali ed il non utilizzo di conservanti o altri additivi se non strettamente necessari.
E' comunque vietato l'utilizzo del **COLORANTE E120** e del **GLUTAMMATO MONOSODICO**.
4. Divieto assoluto di utilizzo di prodotti **OGM**.
5. Si riportano di seguito i riferimenti delle temperature alle quali attenersi per gli **STUDI DI SHELF LIFE** richiesti per i prodotti:
PRODOTTI SURGELATI: -18 °C
PRODOTTI REFRIGERATI: +7 °C
PRODOTTI A TEMPERATURA AMBIENTE: +35 °C
6. Per ogni prodotto fornito l'aggiudicatario deve fornire a McDonald's i relativi **VALORI NUTRIZIONALI** ottenuti da analisi effettuate sul prodotto finito elaborato con le modalità di trasformazione stabilite presso il ristorante (dove applicabile) e le tempistiche concordate.
7. In aggiunta a quanto sopra, si segnala che ogni singola categoria merceologica potrà avere **ULTERIORI REQUISITI** di carattere Quality e Food Safety da rispettare che saranno condivisi nel caso la collaborazione con McDonald's avesse seguito.

Per accettazione

Timbro società	Data e firma
----------------	--------------