

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO CUCINA E MENSA DEL P. O. DI CIRIE’

SCHEDE MERCEOLOGICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI

LOTTO 1 – PASTA E RISO

PASTA

La pasta dovrà essere di semola di grano duro e rispondere ai requisiti stabiliti dal D.L. del 4/7/1967 n. 580 e legge 8.6.1971 n.440, DRP 9/2/2001 n.187 e cioè:

- acqua massimo 12,5%
- acidità in grado massimo su 100 parti di sostanza secca: 4
- ceneri massimo 0,90%
- cellulosa massimo 0,45%
- sostanze azotate minimo 10,50%.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura, cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza, non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorbidire l’acqua né lasciare nel recipiente di cottura sedimenti farinacei o amidacei.

La ditta dovrà allegare il catalogo dei formati. La pasta dovrà essere consegnata in imballi da kg. 5 o di peso inferiore.

RISO

Il riso dovrà essere del gruppo fino RIBE PARBOILED in sacchi da 5 kg. o di altri gruppi previsti espressamente dal listino quindicinale dei prezzi all’ingrosso sulla piazza di Torino.

La lavorazione normale del riso in oggetto potrà avere le seguenti tolleranze e percentuali:

- grani spuntati : 2%
- grani rotti: 2,50%
- grani gessati (che si presentano opachi o farinosi): 2,50%
- grani violati (macchiati): 1,25%
- grani ambrati (alterazioni di colorazione in paglierino chiaro su tutta la superficie): tracce; - umidità: 14,50%

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con concreta asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

E’ accettabile il riso che abbia avuto solo trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originali, al miglioramento in cottura della resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti atti ad ottenere l’arricchimento o la vitaminizzazione, salva la osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le materie che disciplinano il commercio interno del riso.

Il riso deve essere sano, con alto grado di purezza sulla produzione media dell’anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggianti. Alla prova di cottura, dovrà resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma.

È escluso il riso oleato, umido, contenente lolla o sostanze minerali estranee, con la presenza di crittogame come la segala cornuta, il carbone (ustillado carbo), il verde del granoturco, la colpe o ruggine; guasto da parassiti o alterato per processi fermentativi o comunque avariato; con odore di muffa o con delle perforazioni.

È parimenti escluso il riso che sia stato trattato con agenti chimici o fisici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o

che sia miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti prescrizioni di legge ed in particolare alla legge 18/3/58 n. 325 e successive modificazioni, nonché ai decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti ecc..

Riferimenti e norme

Pasta

D.L. del 4/7/1967 n. 580 e legge 8.6.1971 n.440, DRP 9/2/2001 n.187

Riso

Legge 18/3/58 n. 325 e successive modificazioni

LOTTO 2 – OLII E GRASSI

OLIO

L'olio extravergine d'oliva dovrà rispondere alla normativa vigente e quindi possedere una acidità espressa in acido oleico non superiore allo 0,8%, inoltre dovrà essere di origine italiana.

L'olio di semi di arachide dovrà essere ottenuto dalla pressione a freddo del seme sano ben conservato e scelto dalla pianta erbacea di arachide e rispondente alla normativa vigente, ed in particolare ai seguenti requisiti:

- essere raffinato
- avere una acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,50%;
- essere addizionato col 5% di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica;
- risultare di colore appena giallognolo, di sapore delicato e gradevole, di buon odore;
- non deve presentare difetti all'esame organolettico, quale cattivo odore, sapore ed altri comprovabili attraverso le ricerche normalmente usate dai laboratori chimici, secondo le caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi, né risultare miscelato con oli fluidi o con grassi di origine animale o vegetale o colorati artificialmente.

L'olio dovrà essere consegnato in contenitori sigillati, su cui dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

nome, ragione sociale del produttore,
sede dello stabilimento di produzione,
peso netto,
mese ed anno di fabbricazione,
data di scadenza.

Dovrà essere fornito in contenitori in vetro o in banda stagnata.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n. 1526 del 23.12.1956 e del D.L. n. 142 del 19.02.1992.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore a:

- 80% per il burro destinato al consumo diretto,
- 60/62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso,
- 39/41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge 1526/56 ed il buono stato di conservazione.

Deve essere fornito in confezioni da:

pani da 250-500 g sigillati, aventi i requisiti previsti dal D.L. 27.01.1992

pani da 10 a 20 kg aventi i requisiti previsti dall'art. 5 della Legge 1526/56 e dal D.M. 21.03.1973 per i requisiti dei contenitori.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, il peso netto e la data di scadenza. Per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti. In particolare per quanto riguarda i requisiti igienici dei mezzi di trasporto gli artt. 47 e 48 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e per le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e + 6°, l'art. 52 dello stesso D.P.R. allegato C.

Riferimenti e norme

Burro

R.D. n. 1361 del 01/07/1926 e successive modifiche e integrazioni – Regolamento per l'esecuzione del R.D.L. n. 20 del 15/10/1925 e successive modifiche e integrazioni, riguardante la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e prodotti agrari - e successive modifiche ed integrazioni;

Legge n. 1526 del 23/12/1956 e successive modifiche e integrazioni – Difesa della genuinità del burro;

D. Lgs. n. 109 del 27/1/1992 - Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE e successive modifiche e integrazioni, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari -;

Regolamento (CE) N.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/1/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare

Regolamento (CE) N.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) N.853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

LOTTE 3 E 4 – PRODOTTI LATTIERO CASEARI

FORMAGGI:

I formaggi da tavola somministrati devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento(CE) N.853/2004. Devono inoltre essere soddisfatte le condizioni previste da:

- RDL 15 ottobre 1925, n. 2033 “Repressioni delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze ad uso agrario e di prodotti agrari”;

- DPR 5 agosto 1955 n. 667 “Norme regolamentari per l'esecuzione della Legge 10 aprile 1954 n. 125 sulla tutela delle denominazioni di origine tipiche dei formaggi” e successive modifiche ed integrazioni.

I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;

avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;

avere pasta uniforme e continua, con occhiatura caratteristica, a seconda del tipo, crosta regolarmente formata, continua, senza screpolatura, fessure o fiori.

Le materie di tutti i formaggi dovranno avere:

acidi volatili solubili minimo 22%;

indice rifrattometrico Zeiss tra 44 e 48.

Sono assolutamente esclusi i formaggi:
privati anche in parte di elementi nutritivi;
con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
in cattivo stato di conservazione;
insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi antisettici, disinfettanti, conservanti anche se innocui, (con la sola eccezione del cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione);
colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata con coloranti ammessi dalle vigenti denominazioni di legge.

In particolare, con riferimento alle tipologie di formaggio oggetto di gara:

CRESCENZA (STRACCHINO)

preparato con latte intero di vacca;
con crosta sottilissima e tenera;
stagionatura non superiore ai 15/20 giorni;
materia grassa sulla sostanza secca non inferiore al 48%;
a pasta omogenea molle di colore bianco;
in confezioni da gr. 100 circa.

EMMENTHAL SVIZZERO

preparato con latte intero di vacca;
pasta morbida, elastica, senza sfoglia, né lacerazioni, disseminata di cavità (occhiature), lucente e non umida, di colore giallo, di sapore dolce e delicato;
materie grasse sulla sostanza secca non meno del 45%;
stagionatura otto mesi circa.

FONTAL

preparato con latte intero di vacca ad acidità naturale di fermentazione;
pasta elastica, piuttosto molle, con scarse occhiature, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce caratteristico, fondente;
stagionatura non meno di tre mesi;
grasso sulla sostanza secca, non inferiore al 45%.

ITALICO

preparato integralmente con latte di vacca;
pasta molle, compatta e senza occhiature, bianca e di sapore dolce e fondente;
crostina sottile;
stagionatura giorni 30 circa;
materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 48-50%.

GRANA PADANO in conf. da Kg1-1 ½.

a pasta dura, di prima scelta (scelta 01) a lenta maturazione;
preparato esclusivamente con latte intero di vacca;
pasta di colore paglierino, di sapore ed aroma fragrante;
delicato, saporito ma non piccante;
a struttura minuta granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;

crosta uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm.;
con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca, con impresso il marchio di origine;
umidità non più del 34%;
stagionatura non inferiore ai 15 mesi;
con suono pieno ed uguale in ogni sua parte, se battuto con le nocche delle dita;
proveniente dalle zone indicate dal DPR 30/10/1955 n. 1.269.

MOZZARELLE

ottenute da latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata, lattiginosa, di sapore dolce, gradevolmente acidulo, avente una quantità di grasso secco non inferiore al 42%.

in confezioni dal peso di grammi 100 e grammi 125 cadauna, avvolte in apposita carta sulla quale dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. Così dicasi se nel caso la merce fosse in contenitori di plastica per alimenti.

GORGONZOLA

preparato con latte intero di vacca;
pasta molle, umida, fondente, di colore dal bianco al paglierino, screziata di macchie o muffa (erborinature), di sapore dolce caratteristico, aromatica;
stagionatura dai tre ai sei mesi;
contenuto minimo di materie grasse sulla sostanza secca non meno del 48%.

ROBIOLA

preparato con latte intero vaccino;
pasta morbida;
grasso sulla sostanza secca non inferiore al 35%
stagionatura non più di un mese
in confezioni da gr. 100 circa

RICOTTA VACCINA

formaggio a pasta morbida, granulosa, cremosa, crosta assente
di produzione locale
in confezioni da 1,5 Kg e da gr. 100 circa

ALTRI

Tutti gli altri eventuali formaggi richiesti dall'Ente dovranno essere di prima qualità e conformi alle caratteristiche generali suindicate, alle norme di legge citate e successive modificazioni.

Riferimenti e norme

R.D.L. n. 2033 del 15/10/1925 e successive modifiche e integrazioni – Repressioni delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari-;

Legge n. 125 del 10/4/1954e successive modifiche e integrazioni – Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi -;

D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 e successive modifiche e integrazioni – Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi - ;

Legge n. 283 del 30/4/1962 e successive modifiche e integrazioni – Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, modificata dalla Legge n. 441 del 26/02/1963 e successive modifiche ed integrazioni;

Legge n. 1367 del 06/12/1965 e successive modifiche e integrazioni – Modifiche alla legge 26/02/1963 n. 441 e successive modifiche e integrazioni, sulla disciplina igienica e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande- ;

D. Lgs. n. 109 del 27/1/1992 e successive modifiche e integrazioni- Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE e successive modifiche e integrazioni, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari -;

Regolamento (CE) N.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/1/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare

Regolamento (CE) N.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) N.853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale