

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI DIVERSI PER IL SERVIZIO CUCINA E MENSA**

**SCHEDE MERCEOLOGICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI**

**OGGETTO**

Oggetto dell'appalto è la fornitura di prodotti alimentari indicati nell'allegato A).

**CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE**

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge:

- Legge 30 aprile 1962 n. 283 - Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e successive modifiche ed integrazioni.
- Decreto Ministeriale 21 marzo 1973 - Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109 - Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni.

**PREPARATO DI PURÈ DI PATATE Istantaneo(LOTTO 10)**

Il preparato di purè di patate deve essere confezionato con fiocchi di patate ottenuti per disidratazione su speciali essiccatori.

I fiocchi dovranno essere ottenuti da patate sane e selezionate a pasta gialla, esenti da impurità di qualsiasi genere.

La ricostruzione del prodotto dovrà dare un purè soffice, privo di grumi, ben aerato, di colore giallo paglierino. Le caratteristiche organolettiche dovranno corrispondere a quelle tipiche di un purè di patate.

Il purè con fiocchi di patate per la preparazione istantanea potrà contenere additivi in misura non superiore a quella indicata nelle disposizioni legislative che disciplinano la materia.

**PREPARATO PER BRODO VEGETALE(LOTTO 10)**

Il preparato per brodo o condimento, nella forma di cubi o sotto altra forma, deve essere prodotto esclusivamente con materie prime autorizzate dal Ministero della Sanità legge 30 aprile 1962 n. 283 - legge 6 ottobre 1950 n. 836 D.P.R. 30 maggio 1953 n. 567 e successive modificazioni.

Il preparato per brodo non deve essere ottenuto:

- con sostanze guaste o alterate o infette o in putrefazione ovvero con carne che non sia licenziata al libero consumo;
- con frattaglie, cartilagine, aponeurosi, midollo osseo, unghie, carnicci di pelle e sottopelle, residui non muscolari della lavorazione del pesce, crisalidi del baco da seta.
- il preparato per brodo e condimento non deve essere addizionato di farina di carne di qualsiasi specie, urea, amido, destrina, glicerina, colla, gelatina, metalli estranei, sostanze antisettiche o sostanze che possono comunque alterarne o variarne composizione o risultare nocive alla salute.

Il preparato di brodo deve essere a base vegetale e deve avere all'incirca le seguenti caratteristiche: ingredienti (con tolleranza del 3% in più o in meno sulle percentuali di ciascuno dei componenti):

- Cloruro sodico 45%
- Grasso idrogenato alimentare 22%
- Glutammato monosodico 15%
- Estratto di lievito 12%

- Estratto per brodo da proteine vegetali 4%
- Aromi e verdure 1%

L'estratto di proteine vegetali può essere ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale (cereali, legumi, ecc.) e deve avere all'incirca le seguenti caratteristiche:

- Residuo secco a 100 gradi non meno dell'80%
- Azoto totale (su sost. secca) non meno del 5,8%
- Cereali totali (su sost. secca) non più del 42%
- Ammoniaca (su sost. secca) non più dell'1%
- Cloruro sodico calcolato dal cloro presente (su sostanza secca non più del 35%)
- Sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico (su sostanza secca) non più dell'1%

Può essere tollerata una percentuale di ammoniaca non superiore all'1,5% su sostanza secca.

Il preparato per brodo deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di odore caratteristico, di colore bruno chiaro. Il dado disciolto in acqua bollente deve dare soluzione limpida, o soltanto leggermente torbida, e non deve lasciare grumi.

Il sapore dovrà essere caratteristico.

Il peso netto di ciascun dado dovrà non essere superiore a 1.000 gr. e dovrà essere consegnato avvolto o chiuso ciascuno in un involucro di materiale impermeabile o in latte ermeticamente chiuse e deve recare all'esterno l'indicazione del nome o ragione sociale e della sede dell'impresa produttrice o confezionatrice ed inoltre la dicitura "preparato per brodo e condimento a base di glutammato" con l'indicazione delle percentuali dei singoli componenti il prodotto, nonché il suo peso in grammi.

Tali denominazioni devono essere a carattere di colore uguale e dimensioni non inferiori a quelle usate per eventuali denominazioni di fantasia.

Il preparato per brodo così confezionato, e il preparato per purè devono essere immessi in robuste scatole di cartone che debbono resistere agevolmente alle sollecitazioni di trasporto e immagazzinamento.

Ogni scatola dovrà recare all'esterno le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto
- peso netto del contenuto
- nome della ditta produttrice

## **VINO(LOTTO 12)**

Il vino da tavola rosso o bianco deve essere di pura uva, di colore chiaro, di sapore morbido, non frizzante o frizzante secondo la richiesta, prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi vigenti in materia (DPR 12/2/65 n. 162 e successive modificazioni) confezionato in brick da 1 litro oppure in bottiglie da 1 litro con **vuoto a perdere**, ognuna chiuse con tappi a corona portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino che non deve essere inferiore ai 10 gradi per il vino da tavola e gradi 12 e 13 per il vino bianco non frizzante e frizzante.

I requisiti qualitativi devono corrispondere a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162 e successive modificazioni, nonché ad ogni altra dicitura prevista dal D. Leg. vo 27 gennaio 1992 n. 109.

La commestibilità e l'inalterabilità dei prodotti deve essere garantita per sei mesi dalla consegna, con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di sostituire a propria cura e spese la merce che, entro tale termine, risultasse avariata per cause inerenti alla qualità, alla lavorazione ed alla confezione della merce stessa.