

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI, PANE PER IL SERVIZIO CUCINA E MENSA E REPARTI VARI DEL P. O. DI CIRIE’.

SCHEDE MERCEOLOGICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI

LOTTO 1 – PRODOTTI ITTICI SURGELATI O CONGELATI

- devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti ;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto totale o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna delle confezioni;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, ammuffimenti.

I prodotti non devono essere semilavorati e non devono contenere ingredienti diversi dal prodotto di base o additivi

Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente, ed in particolare devono:

- assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare la protezione dalle contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali che vengono a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62 e dal DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 s.m.i e dal D.Lgs 110/92.

Trasporto

Deve essere effettuato con mezzi idonei e alla temperatura prevista dal DPR 327/80 e D. Lgs. 110/92.

Durante il trasporto i prodotti devono essere mantenuti ad una temperatura inferiore a -18° C, sono tollerate brevi fluttuazioni verso l’alto non superiori a 3°C.

- Devono essere in buono stato di conservazione;
- devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza;
- la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- l’odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il prodotto ad una temperatura di +15/20° C;
- la consistenza dei prodotti ittici deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- devono possedere le caratteristiche microbiologiche sotto riportate:

Carica mesofita totale (UFC per gr)	<5x10 ⁵
Coliformi totali (UFC per gr)	<10 ³

Stafilococchi coagulasi + (UFC per gr)	<10 ²
Salmonelle in 25 grammi	assenti
Anaerobi solfito riduttori (UFC per gr)	<5
Streptococchi fecali (UFC per gr)	<10 ³

All'atto dello scongelamento i prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche:

- consistenza soda;
- assenza di odori sgradevoli o anormali o ammoniacali;
- assenza di imbrunimenti o viraggi di colore.

LOTTO 2 – VERDURE E FUNGHI

- devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti ;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto totale o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna delle confezioni;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, ammuffimenti.

I prodotti non devono essere semilavorati e non devono contenere ingredienti diversi dal prodotto di base o additivi

Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente, ed in particolare devono:

- assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare la protezione dalle contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali che vengono a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62 e dal DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 s.m.i e dal D.Lgs 110/92.

Trasporto

Deve essere effettuato con mezzi idonei e alla temperatura prevista dal DPR 327/80 e D. Lgs. 110/92.

Durante il trasporto i prodotti devono essere mantenuti ad una temperatura inferiore a -18° C, sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

LOTTO 3 – PANE E GRISSINI

Il pane deve essere confezionato con le norme previste dalla legge 4/7/1967 n. 580 e dal Decreto Ministeriale n. 5 febbraio 1970 e successive modificazioni (Decreto legislativo 27/1/1992 n. 109 e DPR 502 del 30/11/1998).

Il pane deve essere confezionato esclusivamente con farina di grano tenero tipo 0, avente tutte le caratteristiche previste dall'art. 7 della legge succitata e quindi:

- ceneri massimo 0,65%
- cellulosa massimo 0,20%
- glutine secco minimo 9%

Dovrà essere di pezzature sino a gr. 70 con una umidità massima del 29%, con una tolleranza di ceneri dello 0,05 rispetto a quella degli sfarinati impiegati.

Per il pane prodotto con farina integrale è consentito un contenuto in acqua aumentato del 25%.

Il pane deve essere leggero, la crosta di colore vivo dorato, friabile, con cornea aderente alla mollica sottile superiore più spessa e sonora alla base, la mollica deve possedere colore gradevole caratteristico, essere elastica e porosa.

Il pane dovrà essere fornito in formato panini (rosette o spaccatine) in pezzatura non superiore a gr. 70 oppure, in casi particolari, nei formati che verranno indicati dal Servizio Provveditorato, confezionato in sacchetti monodose.

Il pane affettato (miccone)dovrà essere confezionato in sacchetti da circa 500 gr, sui quali dovrà essere indicata la scadenza.

I grissini devono essere confezionati ai sensi della legge 4/7/67 n. 580 e successive modificazioni.

In particolare alla norma dell'art. 22 della legge citata devono essere confezionati con farina di grano tenero o avente una percentuale di ceneri massima del 0,50%, di glutine minima del 7%.

Non sono consentite miscele con altri tipi di farina.

I grissini devono essere contenuti in buste di carta aventi le caratteristiche previste dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni ed integrazioni, in quantitativi non superiori a gr. 15 gr cadauna.

LOTTO 4 – PRODOTTI ITTICI E FUNGHI NON QUOTATI SU CC.I.I.AA

Le caratteristiche e i riferimenti normativi sono quelli indicati nei lotti 1 e 2