

Centro Pluriservizi S.p.A.

BANDO PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI MONTEVARCHI, SAN GIOVANNI VALDARNO E TERRANUOVA BRACCIOLINI

Scheda Tecnica Qualitativa per

GENERI COMPLEMENTARI USO RISTORAZIONE

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di : GENERI COMPLEMENTARI USO RISTORAZIONE per la mensa scolastica dei Comuni sopra indicati.

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **CONFETTURA DI FRUTTA** = Si richiede confettura extra di pesca, albicocca, ciliegia; deve essere costituita prevalentemente da frutta intera o a pezzi gelificata, ben cotta, traslucida: l'aroma, il sapore, il colore devono richiamare le caratteristiche della frutta di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare : caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, nonché presenza di corpi estranei. La confettura non dovrà contenere né conservanti né coloranti. Deve essere in barattoli da kg.2,5 richiudibili.
- **ACETO DI VINO BIANCO** = Aceto di buona qualità, in bottiglie di vetro da 1 litro; che non abbia subito trattamento con anidride solforosa, deve avere una acidità totale; espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
- **SALE MARINO GROSSO E FINO IODATO** = Marino di preferenza iodurato/iodato conforme al DM n.562 del 10/08/1995 e legge n.55 del 21/03/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.
- **ZUCCHERO** = Semolato, bianco e raffinato in cartone da Kg.1, conforme alla legge n.139 del 31/03/1980.
- **TONNO ALL'OLIO D'OLIVA** = Si richiede tonno di prima scelta di produzione UE, confezionato in scatole di banda stagnata con apertura a strappo. Valore nominale da Kg. 2,5. I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti dal D.Lgs. 531/92 e dal D.M. 9/12/93: deve presentare colore rosato uniforme, odore caratteristico gradevole, consistenza ottima, ossidazione assente. Nelle confezioni, il prodotto sbriciolato non deve superare in percentuale il valore in peso del 5%.
- **NUTELLA** = Cioccolato spalmabile in confezioni da gr. 400. confezione perfettamente integra.
- **ACQUA OLIGOMINERALE** = Naturale, microbiologicamente pura, in confezione termoretraibile da 6 bottiglie da Lt. 1,5 e da Lt. 0,5; deve rispondere a quanto previsto dalle normative del D. Lgs.n.31 del 2 febbraio 2001 (normativa che fissa i limiti chimici-fisici e microbiologici delle acque destinate al consumo umano).

- **FETTE BISCOTTATE** = ingredienti : farina di grano tenero di tipo 0, lievito naturale, olio vegetale, destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.109 del 27/01/1992. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore e il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.
- **PANE GRATTUGIATO** = Deve essere ottenuto dalla macinazione di : pane secco, fette biscottate, o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n.580. Nella confezione, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. n.109 del 27 gennaio 1992.
- **FARINA BIANCA TIPO "00"** = In confezioni dal Kg.1 la farina non deve contenere agenti imbiancanti con consentiti dalla legge o altre sostanze vietate all'art.10 della 580/67. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.L. 27 gennaio 1992, n.109 e successive modificazioni. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi , sapori e odori acri.
- **OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE** = Le sue caratteristiche devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n.81 del 21/10/1991. Il prodotto deve essere un olio extravergine prodotto con olive dell'ultimo raccolto di produzione nazionale, perfettamente filtrato e liquido in modo da evitare depositi sul fondo delle taniche e non deve superare P 0,8 di acidità espressa in acido oleico. Il confezionamento deve essere in contenitori metallici da Lt.5 e l'etichettatura deve recare la data di scadenza ed essere confacente al D.Leg. n.109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali : ammaccature, arrugginimento , corrosioni ed altro.
- **POMODORI PELATI** = L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D.L. 27 Gennaio 1992, n.109. Così come stabilito dal D.L. n.428 del 11.04.75 i pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve , insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre, il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I pomodori pelati non devono contenere né conservanti , né coloranti né residui antiparassitari al di fuori delle norme vigenti. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.
Devono essere forniti in confezioni da gr.3.000.
- **BISCOTTI SECCHI** = Il prodotto del tipo frollino dovrà essere composto con farina tipo "0", friabili di gusto gradevole e caratteristico. La confezione deve presentarsi integra e senza alterazioni si sorta alcuna.

- **OLIO DI SEMI DI GIRASOLE O DI MAIS**= Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.L. n°2033 del 15/10/1925.
 Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mq/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L.25/01/1992, n°108.
 Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardano il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109 del 22/01/1992 e successive m. i.
- **UOVA** = Di categoria “A”, dovranno presentare il guscio vellutato ed intatto, la camera d’aria immobile e non superiore a 6 millimetri di spessore;l’albume chiaro e limpido di consistenza gelatinosa,esente da corpi estranei; alla separatura, il tuorlo deve trovarsi in posizione centrale; l’odore esente da aromi estranei. Confezionate in cartoni suddivisi in piccoli imballaggi, dovranno evidenziare tutti requisiti previsti a norma di legge.
- **UOVA DI GALLINA SGUSCIATE E PASTORIZZATE** = Devono essere rappresentate da prodotti di uovo allo stato liquido, freschi, pastorizzati, senza aggiunta di alcun additivo, ottenuti esclusivamente da uovo di gallina non incubate, adatte al consumo umano che non abbiano subito alcun trattamento. I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dal DL n.60 del 4 febbraio 1993. Devono essere esenti da residui di gusci, membrane di uova, altre particelle di materiale estraneo, di colore giallo, esenti da sapori ed odori indesiderabili. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di + 4°C. Le confezioni in BRIK da lt.1 devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale.
- **SUCCO DI LIMONE**: Requisiti qualitativi: deve essere realizzato utilizzando esclusivamente di limone; consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei, in confezioni da lt. 1.
- **PINOLI SGUSCIATI** : i prodotti dovranno presentarsi coi frutti integri e uniformi ottenuti da materia prima di buona qualità privata di guscio e del tegumento, privi di odori e sapori estranei (di muffa, di rancido).
 Gli additivi e i residui di fitosanitari devono risultare conformi alla legislazione vigente. Dovranno essere confezionati sottovuoto in involucri che devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti. L’etichettatura deve essere conforme alla vigente legislazione e indicare come minimo:

 - denominazione del prodotto
 - elenco di tutti gli ingredienti e sostanze presenti nel prodotto riconosciute capaci di provocare una ipersensibilità (allergeni)
 - peso netto
 - termine minimo di conservazione
 - il nome o la regione sociale, del confezionatore, sede dello stabilimento di produzione o di

confezionamento

lotto di appartenenza

- **VINO** : La fornitura di vino bianco e rosso soggiace a tutte le norme che regolano la repressione delle frodi nella preparazione e commercializzazione dei vini, mosti, aceti, di cui al D.P.R. 12.02.1965/162, nonché alle disposizioni di cui al D.M.26.12.1986 che sancisce i limiti di determinate sostanze nei vini.

Il vino oggetto della presente fornitura dovrà presentare una gradazione compresa tra 10° e 11° ed essere fornito in contenitori da 0,25 litri brik .

- **LIEVITO IN BUSTINE**: privo di grumi, corpi estranei e segni di umidità, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.
Confezionato in bustine, può essere “vanigliato”, ovvero aromatizzato alla vanillina.

- **SUCCHI DI FRUTTA** : In confezioni da 200 ml , i succhi devono essere ottenuti da frutta di una sola specie, portata e consistenza semiliquida.

I succhi di frutta richiesti devono essere dei seguenti gusti: pesca, pera, albicocca, mela, prugna ecc.

Devono possedere le seguenti caratteristiche:

tenore di frutta non inferiore al 70%.

I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odore estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticrittogamici, edulcoranti artificiali o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute).

- **ERBE AROMATICHE DISIDRATATE E SPEZIE**: Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti; i prodotti devono risultare esenti da parassiti ,larve, frammenti di insetti , da muffe o da altri agenti infestanti.

Non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste : Intere o in polvere – Basilico, Lauro Origano, Noce moscata e zafferano.

Confezionamento : Deve garantire un'ideale protezione del prodotto.