



COMUNE DI VALENZA
(Provincia di Alessandria)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO - Allegato 4

“Caratteristiche organolettiche delle principali derrate”

Ristorazione Ospiti Casa di Riposo

PROCEDURA APERTA (art. 60 D.lgs. 50/2016)

Criterio di selezione delle offerte: **offerta economicamente più vantaggiosa - art. 95, comma 3, D.lgs. 50/2016**

GARA EUROPEA A PROCEDURA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO “L'USPIDALI” E UTENTI ESTERNI

1. CARNI

1.1. BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO SOTTOVUOTO 1ª QUALITÀ

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti le vigenti disposizioni per la vigilanza ai sensi della Legge n° 283, del 30 aprile 1962, e del R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928, e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali; deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

1.2. SUINO DI 1ª QUALITÀ

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n.283, del 30 aprile 1962, e del R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928, e presentare in ogni sua parte il marchio della visita e classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali; deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne rossa;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

1.3. AVICOLI

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n.283 del 30 aprile 1962, e del R.D. n.3298, del 20 dicembre 1928, e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- qualora le carcasse, parte di esse e di visceri siano poste in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbano essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

2. LATTE

2.1. LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO,

Le caratteristiche microbiche devono rientrare nei limiti previsti da D.M. dell'11 ottobre 1978 Tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. 327/80 art.47, 48, 50, 51, 52.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20 % di grasso.

Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1,8 % di grasso. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come D.P.R. n.322/82.

2.2. FORMAGGI

Si richiede per la presente sub categoria merceologica la fornitura di prodotti "a filiera corta" e/o DOP e/o IGP; questi dovranno pertanto riportare la marcatura o il contrassegno specifico.

Devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

- preparati secondo le "buone tecniche di produzione" dei vari tipi di formaggio;
- possedere le caratteristiche organolettiche tipiche delle singole specialità casearie;
- non presentare difetti di aspetto, di sapore, di colorazioni o dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- i formaggi da pasto, a denominazione di origine e/o tipica, devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nella normativa vigente e riportare la marcatura o il contrassegno specifico;
- i formaggi freschi non devono contenere conservanti e additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

3. SALUMI

La qualità dei salumi da fornirsi dovrà corrispondere sempre in ogni caso a quella migliore esistente in commercio ed i salumi dovranno:

- avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salame da fornire;
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- risultare di sapore gradevole;

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

4. SURGELATI

Condizioni generali:

- devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche;
- gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971;
- la durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche;
- il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche;
- durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18 gradi °C (D.P.R. n. 327/80 art. 51 all. C);
- le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art.13 del D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.

5. OMOGENEIZZATI DI CARNE

Devono essere forniti in vasetti sigillati a norma di legge. Ogni vasetto deve essere di gr.80.

6. FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche minime generali:

I vegetali devono essere:

- interi;
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni articolari previste per ciascuna categoria merceologica);
- freschi;
- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento; non prefioriti né pregermoliati;
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita degli alimenti refrigerati non costituisce difetto);
- privi di odori e sapori estranei;
- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere maturi fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;

7. PASTA DI SEMOLA DI GRADO DURO

Prodotta con le modalità previste dalla Legge deve possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa, Legge n.580/67 titolo IV artt. 28 e 29 e successive modificazioni, Legge n' 440, 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottature o bolle d'aria;
- spezzature o tagli;

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

8. RISO

Deve rispondere ai requisiti della legge. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti, legge 18 marzo 1958 n.325, artt.2, 3, 4 e D.P.R. relativi alle annate agrarie.

9. BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n. 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modificazioni.

In particolare, il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82 %.

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.

10. OLI' DI SEMI (MONOSEME)

- Girasole;
- Arachide;
- Mais;
- Soia;

Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge R.D.L. n.2033.
Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

11. OLIO DI OLIVA

Per l'uso a crudo dovrà essere utilizzato l'olio extra vergine d'oliva delle migliori marche o, a richiesta degli ospiti, l'olio di oliva poiché meno saporito.

12. THE' - CAFFE' - CAMOMILLA

Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalle norme in materia.

13. VINO

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalle norme in materia.
Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

14. ACQUA MINERALE NATURALE

Deve corrispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalle norme in materia.