



CAPITOLATO PASTA

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di pasta per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche e modalità di confezionamento

PASTA DI SEMOLA (DI GRANO DURO)

Requisiti qualitativi:

Deve essere di pura semola di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto. Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciugata, in perfetto stato di conservazione, esente da tracce di tarme o ragnatele ed immune da insetti, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura. Non deve avere odore di stantio e di muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente, quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina, cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza; non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella marmitta sedimenti farinacei o amidacei.

Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino all'esame sommario o in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate.

La pasta deve tenere bene la cottura. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15' e quella di formato grosso non meno di 20'.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezioni da 3/5 Kg;
- gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

Il prodotto è ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamiento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. La pasta dovrà essere di perfetta essiccamiento e rispondente alla normativa vigente. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi, diventare collosa, intorpidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. Tutta la

produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti: Semola di grano duro biologica, acqua.

Gli allergeni (Decr. L.vo 109/92 e s.m.i.,) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezioni da 3 o 5 Kg;
- gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PASTA SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

La pasta deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con farine idonee per il celiaco.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza. La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o qualsiasi altro agente infestante.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezioni da gr. 400/500 o superiori;
- gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE

Requisiti qualitativi:

Il prodotto è quello denominato "pasta di semola integrale di grano duro", ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamiento di impasti preparati con semola integrale di grano duro e acqua. La pasta dovrà essere di perfetta essiccamiento e rispondente alla normativa vigente. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi, diventare collosa, intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti: Semola integrale di grano duro, acqua.

Gli allergeni (Decr. L.vo 109/92 e s.m.i.,) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PASTE ALL'UOVO

Requisiti qualitativi:

Dovranno presentare le caratteristiche definite dalla L. 4.07.1965/580 e dal DPR 9 febbraio 2001, n. 187.

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- deve essere prodotta in Italia;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezioni da 1 – 2 o al massimo 5 Kg;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sulla confezione di tutti i prodotti ci dovrà essere apposta una etichetta conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D.Lgs n. 109/92.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola, presso i locali del magazzino situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI - PASTA

Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	QUANTITA'
PASTA	
Pasta di semola di grano duro	Kg. 18.000
Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica	Kg. 7.500
Pasta senza glutine vari formati	Kg. 750
Pasta di semola integrale di grano duro	Kg. 3.000
Semolino	Kg. 6.000
Pasta all'uovo	Kg. 1.500