



CAPITOLATO PASTA FRESCA

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di pasta fresca 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 FRESCA E RIPIENA

Dovranno presentare le caratteristiche chimiche definite dalla L. 4.07.1967/580 e dal DPR 9 febbraio 2001, n. 187. La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta con uova fresche. Nelle paste fresche potranno essere impiegate per la loro produzione dei ripieni che dovranno essere del tipo consentito dall'art. 2 del D.M. 27.04.1998/264. Le paste fresche e ripiene dovranno essere confezionate in atmosfera protettiva.

Il prodotto sarà mantenuto sottovuoto o in atmosfera protettiva o modificata ed in etichetta dovrà essere riportata la data di scadenza (precisando giorno, mese, anno) e le modalità di conservazione.

I prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati.

Gli alimenti richiesti devono avere caratteristiche artigianali, prodotti con ingredienti freschi, privi di conservanti, coloranti, additivi e aromi naturali; il fornitore deve utilizzare ingredienti di prima qualità, consentendone la tracciabilità, nel rispetto della normativa vigente in materia di prodotti alimentari; in particolare deve essere reso disponibile l'elenco delle materie prime utilizzate e la data della produzione.

Tutti i generi in oggetto dovranno essere di prima qualità ed igienicamente ineccepibili e provenire da laboratori autorizzati/registrati CE.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge, Regolamento (UE) 1169/201.

Etichettatura

Per tutti i prodotti per i quali non si prevedono indicazioni particolari da riportare in etichetta, la stessa, oltre alle menzioni obbligatorie, deve riportare:

- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
- la sede dello stabilimento;
- una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o opposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.
- La data di produzione e di scadenza
- Caratteristiche microbiologiche: assenza di patogeni.
- A seguito di specifica richiesta il fornitore dovrà fornire, in conformità di quanto disposto dal D. Lgs. 26.5.1997, n. 155, attuativo delle Dirette 93/43/CEE e 96/3/CEE, l'autocertificazione del

produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi del prodotto oggetto dell'appalto.

Ravioli di carne:

dovranno essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, nonché tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di “quinto quarto”.

Dovranno avere aspetto omogeneo e dopo cottura dovranno presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Dovranno avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

Ravioli di ricotta e spinaci:

Le caratteristiche della pasta sono le stesse dei ravioli di carne.

Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Il ripieno deve essere indicativamente composto da: formaggio (fontina, asiago o simili, oppure ricotta) 55%, pangrattato 25%, spinaci 11%, grana 8%, sale 1%.

Tutte le singole confezioni devono essere originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

L'unica modalità di conservazione ammessa è l'atmosfera modificata, escludendosi quindi qualunque conservante e/o additivo.

Tagliatelle:

devono corrispondere e possedere caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni di legge: in particolare devono essere prodotte esclusivamente con la semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, corrispondenti a 200 grammi per kg. di semola.

La merce dovrà avere le qualità, caratteristiche e requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia, ed in modo particolare quelle previste dalla legge n. 580 del 4/7/1967.

Gnocchi di patate:

- devono corrispondere e possedere le caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni legislative;
- devono essere di qualità superiore e presentare le seguenti caratteristiche: prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con purea di patate in quantità non inferiore al 70%, con farina di grano tenero tipo “0” o “00”, sale ed acqua; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; buone caratteristiche microbiche; etichettatura conforme alla normativa; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alla normativa vigente e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati; non devono contenere uovo e/o derivati; dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C.

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 FRESCA
Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	QUANTITA'
PASTA FRESCA	
Ravioli di carne	Kg. 1.200
Ravioli ricotta e spinaci	Kg. 1.200
Gnocchi di patate	Kg. 10.000
Tagliatelle	Kg. 600