

CAPITOLATO FORMAGGI

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di formaggi freschi e stagionati 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

I formaggi dovranno essere di produzione italiana, con provenienza da materie prime italiane, devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.1990. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. I formaggi devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio). I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. L'etichettatura dev'essere conforme al D.Lgs 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni, devono essere dunque accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni: tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione. I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno. I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi. I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

Caratteristiche merceologiche principali

PECORINO Toscano D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora e proveniente da allevamenti, la cui alimentazione è costituita da foraggi verdi o affinati.

- crosta da giallo chiaro a marrone scuro a seconda dello stadio di maturazione. Al taglio la pasta deve presentarsi compatta e tenace di colore bianco per la tipologia a pasta tenera, e di colore leggermente giallo/paglierino per la tipologia a pasta semi-dura.
- Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.
- Forma: cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
- Peso: da 0,75 a 3,50 kg.;
- Sapore: fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- Grasso sulla sostanza secca: per il prodotto a pasta semidura non inferiore al 40% e per il prodotto a pasta tenera non inferiore al 45%.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Nello specifico, per quanto concerne le caratteristiche del Parmigiano Reggiano si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine. La stagionatura richiesta è, preferibilmente non inferiore a 18 mesi. Il prodotto dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

Il prodotto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano".

Requisiti qualitativi:

- Zona di produzione: territori delle province di Bologna, Mantova, Modena, Parma e Reggio Emilia.
- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm. altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.;
- peso minimo della forma: Kg. 24;
- confezione esterna: tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale;
- colore della pasta: da leggermente paglierina a paglierina;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- occhiatura minuta appena visibile;
- spessore della crosta: ca. mm.6;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

GRANA PADANO D.O.P.

Per le caratteristiche si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine. Stagionatura richiesta compresa fra i 12 e 18 mesi. Dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92. Il prodotto intero deve portare impresso il marchio del consorzio mentre per il prodotto grattugiato il marchio dovrà essere riportato sulla confezione.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;

- deve avere un periodo di stagionatura di 12 - 18 mesi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FONTINA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- Zona di produzione: territorio della provincia di Aosta;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, TIPO GROVIERA)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

EDAMER

Requisiti qualitativi:

Formaggio di latte vaccino intero, senza crosta, a pasta morbida di colore giallo paglierino, di sapore delicato. Ingredienti: latte, fermenti, sale, caglio ed eventuale conservante E 251. Grasso sulla sostanza secca 40% minimo.

- forma da kg. 3 – 3,3 rettangolare
- gusto soave, puro, non acidulo
- consistenza: pasta elastica, liscia untuosa
- aspetto interno: colore avorio-giallo, occhiatura sparsa di forma rotonda ovale
- aspetto esterno: crosta liscia di colore avorio-giallo.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PROVOLA

Requisiti qualitativi:

- formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino tramite tecniche tradizionali di innesto con fermenti lattici selezionati. Caratteristica pasta fibrosa che si scioglie al calore con il tipico effetto filante della mozzarella.
- crosta liscia, sottoluce lucida, di colore dorato, talvolta giallo burro.
- pasta compatta priva di occhi, di colore bianco leggermente paglierino; è tollerata una leggera occhiatura.
- sapore dolce alla media stagionatura di due tre mesi.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

GORGONZOLA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- Zona di produzione i territori delle provincie di: Alessandria, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- deve essere fresco e non deve aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 2 mesi;
- non deve presentare difetti di aspetto, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

TALEGGIO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- Zona di produzione i territori delle provincie di: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Treviso, Novara;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di circa 40 giorni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

MASCARPONE

Requisiti qualitativi:

- prodotto da panna di latte di vacca allevata al pascolo o a stabulazione fissa. E' ottenuto dalla coagulazione acido - termica di panna addizionata di acido citrico.
- pasta cremosa, uniforme di colore bianco, confezionato in porzioni di 350-500 g.
- a prevalente sapore dolce, è delicato, pastoso, lievemente dolce; l'odore è di latte.

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE – CONVENZIONALE

Requisiti qualitativi:

Formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco, morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro delicato.

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato, crema di latte (panna), fermenti lattici, sale.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento:

- confezioni da gr 500 o superiori;
- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

RICOTTA BIO FILIERA CORTA

Il prodotto deve presentarsi di colore bianco paglierino, tipico di un buon prodotto: devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna. Deve avere l'odore tipico del prodotto fresco, non eccessivo e non deve presentare odori anomali. Deve avere un sapore delicato, gradevole, caratteristico del prodotto. Non deve presentare sapori estranei al prodotto. Consistenza cremosa. Non deve presentare corpi estranei. Privo di conservanti, anche lisozima; idoneo ai celiaci secondo la normativa vigente. Deve essere ottenuta col metodo della ricotta fresca pastorizzata per termoacidificazione di siero di latte pastorizzato e panna pastorizzata, sono vietati altri ingredienti se non i seguenti: siero di latte pastorizzato, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico.

Nell'etichetta deve essere ben chiara la data di scadenza.

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta in ottimali condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto secondo la vigente legislazione;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina;
- deve essere prodotta da latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

È consentito solo l'uso di ricotta pastorizzata.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Per il confezionamento del prodotto da agricoltura biologica è ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per le fucelle che contengono la ricotta.

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle norme vigenti. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza

Modalità di consegna

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

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI – Formaggi
Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	QUANTITA'
FORMAGGI STAGIONATI	
Pecorino Toscano o Sardo D.O.P.	Kg. 1.200
Pecorino	Kg. 1.050
Parmigiano reggiano D.O.P. stagionato min. 18 mesi	Kg. 600
Grana Padano D.O.P. grattugiato	Kg. 3.000
FORMAGGI FRESCHI	
Groviera tipo dolce	Kg. 750
Edamer	Kg. 1.000
Fontina D.O.P.	Kg. 150
Scamorza affumicata	Kg. 570
Tofu bio 360 gr.	Kg. 600
Feta da 2 kg	Kg. 150
Tomino 90 gr.	Kg. 750
Emmental	Kg. 150
Gorgonzola D.O.P.	Kg. 300
Provola dolce	Kg. 300
Taleggio D.O.P.	Kg. 90
Formaggio spalmabile	Kg. 90
Mascarpone	Kg. 150
Ricotta bio filiera corta	Kg. 1.500