



CAPITOLATO PANE e FARINA

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di pane e farine 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

PANE

Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0" o "00"; deve essere confezionato con farina, strutto, sale, lievito di birra, esente da additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge.

Il pane deve essere leggero, la crosta di colore vivo dorato, friabile, non cornea, aderente alla mollica, sottile superiormente, più spessa e sonora alla base; la mollica deve possedere gradevole odore caratteristico, essere elastica, vaporosa con vacuoli numerosi: il pane deve essere ben lievitato e cotto lentamente così da non presentare bruciature alla superficie e la mollica come sopra descritta, non si impasti sotto la pressione delle dita.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Il pane deve essere consegnato già tagliato e confezionato per singola fetta (confezioni sigillate).

Il pane pezzatura da gr. 60/70 o da gr. 80 deve essere consegnato incartato singolarmente.

Deve essere fornito in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 Legge n° 580/67, in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento.

È vietato stoccare i contenitori, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra all'altezza di almeno 20 cm, sia nel centro cottura, sia presso il nostro magazzino.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risultino il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal D.Lvo n°109/92, e dal Regolamento (UE) 1169/2011 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 178/2002.

PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Caratteristiche organolettiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore rancido di farina cruda, di muffa o altro.

BASE PER PIZZA

La base per pizza dev'essere prodotta a partire da farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale; deve dunque essere priva di latte, uova e derivati; dev'essere di spessore tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; non devono essere presenti additivi.

Confezionamento:

- preformato a base quadrata o rettangolare. Ogni singola base forma delle dimensioni di circa 230 x 230 mm. atta all'alloggiamento in teglie Gastronom.
- Cartoni contenenti basi separate singolarmente da pellicola per alimenti o in singola busta chiusa.

FARINA Bio

Ottenuta dalla macinazione di solo grano tenero, deve avere i requisiti previsti dalla legge 580/67, essere di tipo "00"; non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o sostanze estranee non consentite. Tenore di umidità max. del 14,5%, contenuto in ceneri max. 0,5%, glutine minimo secco non inferiore a 7.

Le confezioni devono essere integre, sigillate, senza difetti o rotture e devono riportare:

- tipo di farina;
- il peso netto;
- norme del produttore e luogo di produzione.

Deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e da alterazioni di tipo microbiologico.

PANGRATTATO

Il pangrattato dovrà essere prodotto esclusivamente dal pane essiccato avente le caratteristiche sopra riportate.

Descrizione:

Derivato dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano tenero per panificazione, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale e olio. L'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

Deve essere conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..

Le confezioni devono essere in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti, sigillate, del peso richiesto, complete di etichetta e data di scadenza.

In confezioni da gr. 500/1000/5000, il pangrattato deve essere consegnato in confezioni sigillate, etichettate a norma di legge (D.L. 109/92).

Il pane grattugiato deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, avere odore gradevole, sapore buono, non presentare macchie verdastre-brunastre; essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli; non deve avere odore stantio o di muffe.

Modalità della fornitura.

La fornitura dovrà essere conforme e rispondere a tutte le caratteristiche indicate nel preventivo di fornitura, rispettando quantità, qualità e pezzature ordinate.

L'Amministrazione della Scuola si riserva di predisporre controlli sulla qualità dei generi forniti, onde verificarne l'effettiva rispondenza alle caratteristiche di prima qualità richieste nel preventivo di fornitura, nonché sul rispetto delle norme di corretta conservazione e trasporto. Qualora uno o più generi forniti, pur non contestabili dal punto di vista qualitativo, dovessero rivelarsi non confacenti al sistema di distribuzione così come organizzato o comunque risultassero generalmente sgraditi per particolari sapori caratteristici, dietro formale richiesta dell'ufficio preposto, la ditta sarà obbligata a fornire, agli stessi prezzi, patti e condizioni, un genere di marca diversa che presenti caratteristiche similari a quello contestato.

Modalità di consegna

La somministrazione avverrà secondo le seguenti modalità:

- a) Pane e panini: l'Impresa si impegna a consegnare, giornalmente pane fresco, di giornata, anche la domenica, entro le ore 9,30, il quantitativo di prodotti richiesto il giorno precedente dalla Scuola presso i magazzini situati in via S. Apollonia a Pisa;
- b) Farina, Pangrattato, Pizza, Focaccine ecc. ecc.: l'Impresa si impegna a consegnare (con orario 8,00 – 9,30), il quantitativo ordinato presso i locali del magazzino situati nel fabbricato di cui al punto precedente.

LISTA DEI PRODOTTI – Pane – Farina
Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	QUANTITA'
Pane Toscano a fette	Kg. 3.900
Pane integrale a fette	Kg. 3.900
Panino integrale 60/70 gr.	Kg. 3.900
Panini pezzatura gr. 70/80 tipo "panino tartaruga"	Kg. 3.900
Pizza (basi per pizza precotta)	Kg. 3.000
Focaccine tonde pezzatura 100/120 gr.	Kg. 1.200
Farina BIO di tipo "00" in confezioni da Kg.1	Kg. 2.500
Farina manitoba	Kg. 300
Farina di castagne	Kg. 150
Farina di riso	Kg. 150
Farina di ceci	Kg. 300
Schiacciata farcita vegetariana	Kg. 750
Pngrattato in confezioni da gr. 250/500	Kg. 1.500