

CAPITOLATO SURGELATI E PESCE FRESCO

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di generi alimentari surgelati 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

Specifiche generali per carni congelate

Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.

Deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal regolamento CE N. 1760/2000 inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato regolamento CEE. Deve essere dichiarata la data di macellazione.

Le carni congelate devono essere preparate, confezionate e trasportate in conformità alle norme vigenti (D.M. 03/02/1977, Regolamenti CE n.852/2004 e 853/2004).

Le confezioni devono riportare anche le seguenti indicazioni (D.M. 03/02/1977):

- denominazione "carne congelata";
 - nome e sede dell'azienda che ha effettuato il congelamento;
 - luogo di allevamento e macellazione;
 - peso netto;
 - specie di appartenenza e relativo taglio anatomico;
 - data di confezionamento;
 - temperatura di conservazione e istruzioni per il corretto scongelamento.
- Specifiche generali per carni surgelate

Le carni surgelate devono essere preparate, confezionate e trasportate in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992; D.M. n. 493 del 25/09/1995, Regolamenti CE n.852/2004 e 853/2004).

In particolare le confezioni devono:

- essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione;
- impedire la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- non presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Le carni surgelate non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Non devono presentare fenomeni di brina superficiale, colorazioni anomale, fenomeni di ossidazione del grasso, bruciature da congelamento, altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

Prodotti ittici surgelati o congelati

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche uguali a quelle del prodotto fresco. Deve appartenere alla categoria extra in base al regolamento CEE. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18° .

Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dalle norme vigenti.

La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta, espressa in percentuale o in peso sgocciolato e non dovrà essere superiore al 10%.

I filetti di pesce devono essere privi di pelle e di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altra parte pericolosa.

Il prodotto dovrà essere etichettato con indicazione della denominazione, lo stato fisico, peso netto e peso sgocciolato, origine e provenienza, termine minimo di conservazione, metodo di conservazione, produttore e sede dello stabilimento.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi adeguati al fine della massima garanzia del rispetto della catena del freddo. Al momento della consegna non dovranno presentare cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo pena il mancato ritiro.

Tutti i prodotti derivanti da pesca sostenibile, eventualmente richiesti, devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

I prodotti ittici surgelati/congelati devono provenire dalle seguenti Zone Fao: FAO 37, FAO 27.

Non sono ammesse deroghe per altre zone FAO.

Vegetali surgelati

Devono essere di produzione nazionale o CE e provenire da stabilimenti autorizzati in conformità alle norme legislative vigenti, devono essere trasportate per il mantenimento della catena del freddo.

Le materie prime destinate alla produzione di prodotti surgelati devono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative in materia di surgelazione. Le verdure dovranno essere accuratamente mondate e pulite, senza corpi estranei, pronte per la cottura, al naturale senza aggiunta di qualsiasi condimento.

Le confezioni devono essere originali e ben sigillate, garantire le proprietà organolettiche della materia prima, devono essere idonee a proteggere il prodotto da contaminazioni o inquinamenti dall'esterno e devono impedire che il prodotto si disidrati in fase di stoccaggio o che sia esposto a bruciature da freddo.

Il colore dei surgelati deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, il sapore deve corrispondere a quello della materia prima originale dopo cottura. I prodotti devono essere di I qualità e non devono presentare alcuna alterazione del loro stato di surgelazione. Devono essere rispettate le norme vigenti in materia di produzione, conservazione, distribuzione, etichettatura.

Pesce fresco

Il pesce deve essere di prima qualità, fresco, non presentare segni di alterazione o sofisticazioni, dovrà risultare in ottimo stato di conservazione, risultare atto ad una sana e buona alimentazione umana e non presentare traccia alcuna di alterazioni anche solo incipienti.

I pesci forniti dovranno corrispondere a tutti i requisiti prescritti dal regolamento speciale per la vigilanza igienica sugli alimenti e sulle bevande, dal regolamento generale sanitario, alla Legge 27.1.1968 n. 32, D.M. 15.6.1971 G.U. n. 178 del 15.7.1971, al D. Lgs. 27/92 n. 110, supplemento ordinario alla G.U. del 15.2.1992, serie generale n. 39.

Il pesce dovrà essere protetto e conservato in confezioni idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità di gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni o sui contenitori dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza.

Consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola, dalle ore 8,00 alle ore 9,30 presso i locali della Dispensa sita in via S. Apollonia a Pisa.

LISTA DEI PRODOTTI – Surgelati e Pesce fresco Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	QUANTITA'
LEGUMI E ORTAGGI	
Fagiolini extra fini	Kg. 6.000
Pisellini finissimi	Kg. 6.000
Asparagi	Kg. 900
Bietole	Kg. 2.100
Spicchio carciofo	Kg. 900
Funghi misti	Kg. 1.500
Patate spicchio	Kg. 12.000
Spinaci	Kg. 3.000
Minestrone	Kg. 2.500
Verdure pastellate	Kg. 1.000
Melanzane Grill	Kg. 750
Peperone Grill	Kg. 750
Cavolfiore	Kg. 3.000
Carotine a rondelle	Kg. 3.000
Patate Stick	Kg. 6.000
Crocchette di patate	Kg. 3.000
Funghi porcini affettati	Kg. 300
Broccoli cong.	Kg. 2.400
Cotolette di soia	Kg. 600
Hamburger vegetariano	Kg. 1.500
Zucchini grill.	Kg. 2.400
PESCE SURGELATO	
Calamari tagliati e puliti 3P	Kg. 2.400
Misto mare per risotti	Kg. 600
Seppie grandi pulite – pezzatura grammi 1000/2000	Kg. 2.100
Gamberetti sgusciati 30/50	Kg. 750
Cotolette di pesce	Kg. 600
Bastoncini di merluzzo impanato	Kg. 3.000
Baccalà	Kg. 2.400
Filetti di platessa misura 3 P	Kg. 1.500
Palombo spellato a fette	Kg. 3.600
Polpo Marocco-pezzatura grammi 800/1200	Kg. 2.700
Gamberoni pezz. 20/30	Kg. 300
Scampi – pezzatura 13/16	Kg. 300
Vongole a lastre	Kg. 300
Code di Gambero 31/40	Kg. 300
Pesce Spada a fette	Kg. 1.800
Filetti di cuore Merluzzo cert. MSC	Kg. 2.500
Filetti di Orata	Kg. 300
Triglia	Kg. 600
Filetto di Scorfano	Kg. 1.200
Filetto di cernia con pelle	Kg. 1.500
Cozze con guscio	Kg. 750

PRODOTTI VARI	
Cordon - Bleu	Kg. 1.500
Sofficini – vari gusti	Kg. 1.500
Cotolette di pollo	Kg. 1.500
Base pizza senza glutine 230 gr.	Kg. 300
Pasta Sfoglia in panetti da 1 Kg.	Kg. 600
Crespelle vari gusti	6.000 pezzi
Cannelloni surg. Ricotta e spinaci	Kg. 1.500
Rustico salentino	Kg. 1.800
Suppli di riso vegetariano	Kg. 1.800
Torte salate –vari gusti	Kg. 2.400
Stinco di suino cong.	Kg. 1.500
Polpa extra cinghiale	Kg. 1.500
PESCE FRESCO	
Orata pezz. 200/300	Kg. 2.100
Branzino pezz. 200/300	Kg. 2.100
Salmone (salmo salar)	Kg. 2.400
Cozze fresche	Kg. 2.500