

CAPITOLATO OLIO

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione (olio) per le esigenze del Servizio Ristorazione, Collegi e Ospitalità 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

L'olio deve essere extravergine di oliva di ottima qualità e prodotto con olive di provenienza comunitaria.

L'olio di semi (solo per frittture) dovrà essere esclusivamente monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè **olio di semi di arachide**, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Olio "extra vergine d'oliva" (D.M. 31.10.87, n. 509);

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- acidità non superiore all'1% espressa come acido oleico
- ricavato dalla prima spremitura meccanica delle olive dell'ultimo raccolto
- non deve aver subito subito manipolazioni chimiche, ma solo lavaggio, sedimentazione e filtrazione
- deve essere purissimo, non alterato, non sofisticato o adulterato ed esente perciò da aggiunte e miscele di qualunque olio estraneo
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- deve essere confezionato in lattine o bottiglie di vetro di colore molto scuro.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per le altre caratteristiche dell'olio extravergine di oliva si richiama il regolamento CEE 11.7.1991, n. 2568.

Olio di semi di arachide, ottenuto dalla prima pressione a freddo del seme, sano, deve essere ben conservato e scelto, della pianta erbacea di arachide e rispondente ai seguenti requisiti:

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- essere raffinato;
- avere una acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore al 0,5%,
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- deve essere confezionato in lattine o bottiglie di vetro di colore molto scuro.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Olio di oliva extra vergine (prodotto biologico)

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%), di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

I contenitori utilizzati per la conservazione di tutti i tipi di olio non devono presentare ammaccature, né anomali rigonfiamenti, sulla confezione devono essere riportati: nome del produttore, luogo di produzione, peso netto del prodotto, data di scadenza.

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 – Olio
Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	QUANTITA'
Olio extra vergine di Oliva (conf. da Lt. 5)	Lt. 7.500
Olio extra vergine di Oliva bio (conf. da Lt. 5)	Lt. 3.000
Olio di semi di arachide (conf. da Lt. 5)	Lt. 7.500
Olio extra vergine di Oliva biologico in bottiglie di vetro (ml. 750)	n. 3.000