

CAPITOLATO LATTE DERIVATI E UOVA

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di latte, suoi derivati e uova 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

LATTE FRESCO – INTERO PASTORIZZATO

Caratteristiche generali:

- Intero a lunga conservazione UHT, in confezione in cartone poliaccoppiato da 1 litro;
- Tutti i trattamenti termici finalizzati alla conservazione dovranno compiersi così come dispone la L. 3.05.89/169 "Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino" e del D.P.R. 14.01.1997/54 e relativo allegato C "Regolamento recante attuazione delle Dir. Cee 92/46 e 92/47 in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Si rinvia a tutte le prescrizioni generali laddove applicabili.

Requisiti qualitativi:

- Il latte alimentare deve essere di vacca, pastorizzato, omogeneizzato, intero, avente le caratteristiche indicate dal D.P.R. n. 54/97;
- deve essere fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare;
- deve inoltre pervenire da stabilimenti e allevamenti italiani in possesso di bollo CEE;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento e trasporto:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- conforme alla legislazione vigente, deve essere confezionato negli involucri originali, non manomissibili, sui quali deve essere indicata la data di scadenza;
- devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- dovrà essere consegnato in confezioni da lt. 1 o da lt. 0,500;
- la temperatura di trasporto deve essere compresa fra 0°C e + 4°C;
- la data di ricevimento deve essere al massimo tre giorni prima della scadenza.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 giorni da quello della data di confezionamento.

PANNA PASTORIZZATA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere ricavata dal latte munto da mucche di razza selezionata, allevate esclusivamente in Italia e certificate idonee per questo tipo di produzione;
- deve essere di colore bianco o leggermente giallo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BURRO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Deve avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'80%;
- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
 - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- dovrà essere confezionato in pani da 10 grammi e in pani da 1.000 grammi sigillati con requisiti previsti dal D.L.109/92;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento indicante il nome della ditta speditrice, del vettore, della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

MOZZARELLA

Descrizione: Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio, sale, prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/2007.

Il prodotto dovrà essere di colore bianco, privo di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve essere fornito solo in confezioni originali; privo di conservanti, anche lisozima; idoneo ai celiaci secondo la normativa vigente.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max. 4°C

Confezionamento: la mozzarella, dovrà essere in confezioni singole, di peso netto sgocciolato da gr. 100 o da 1 kg.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve indicare la data di confezionamento

Imballo:

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono 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 applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. L'etichettatura conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

YOGURT NATURALE INTERO prodotto con latte italiano - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;

Prodotto esclusivamente da latte fresco vaccino biologico proveniente da allevamenti italiani e rispondente al regolamento CE 831/2007. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino fresco intero biologico proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici vivi.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto della fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana del latte e della data di produzione e/o confezionamento.

Confezionamento:

Vasetti da g 125. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

YOGURT ALLA FRUTTA prodotto con latte italiano - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;

Prodotto esclusivamente da latte fresco vaccino biologico proveniente da allevamenti italiani e rispondente al regolamento CE 831/2007. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

- la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali,
- la frutta può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";
- confezioni unitarie da 125 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Ingredienti: Latte vaccino fresco intero biologico proveniente da allevamenti italiani, frutta o preparazione di frutta (min 8%), fermenti lattici vivi, zucchero di canna. Gli ingredienti della preparazione di frutta devono essere conformi a quanto indicato nella Circ. MiniSan n°2 dello 04/01/1972

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto della fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana del latte e della data di produzione e/o confezionamento.

Confezionamento:

Vasetti da g 125. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

STRACCHINO da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici vivi, sale, caglio. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Formaggio fresco a pasta molle prodotto da latte biologico vaccino intero, proveniente da allevamenti italiani, in conformità a quanto previsto nel Regolamento CE 834/2007. Il prodotto deve essere privo di crosta; avere la pasta omogenea, compatta di consistenza cremosa di colore bianco senza occhiature. Non deve presentare difetti, il sapore deve essere dolce solo con lievi sfumature acidule.

Confezionamento:

Il prodotto deve essere confezionato in imballi idonei al mantenimento della forma.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

- deve essere in confezioni da gr. 100;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

UOVA DI GALLINA FRESCHE di produzione nazionale biologica

Requisiti qualitativi:

Le uova dovranno provenire da galline allevate all'aperto, alimentate con prodotti da agricoltura biologica, nel rispetto delle normative europee in materia di produzioni agricole e zootecniche biologiche. (Reg. CEE 2092 e Reg. CE 1084/99).

Categoria qualitativa A. Categoria di peso: 55 - 65 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo;
- esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Odore: esente da odori estranei

Le uova dovranno appartenere alla categoria qualitativa A ed avere un peso compreso tra i 55 e i 65 g. Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Confezionamento:

Imballaggio ed etichettatura

Le confezioni e l'etichetta delle uova dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Le informazioni riportate sugli imballaggi e la stampigliatura delle uova devono essere conformi a quanto disposto dal Reg. CE 1234/2007, Reg. CE 1028/2006 e successive modifiche ed integrazioni, al Reg. CE 557/2007. Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato anche:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- La temperatura di trasporto deve essere inferiore a $+10^{\circ}\text{C}$.
- La 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 situato in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI - Latte e derivati e Uova
Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	QUANTITA'
LATTE	
Latte U.H.T. intero a lunga conservazione in confezioni da 1 lt.	Lt. 7.500
DERIVATI	
Panna pastorizzata fresca in confezioni da 1 lt.	Lt. 150
Panna da montare da 1 kg.	Kg. 600
Panna da cucina da 1 kg.	Kg. 600
Burro fino in confezioni da kg. 1.	Kg. 1.200
Burrini in confezioni da 10 gr.	Kg. 30
Mozzarelle biologica da gr. 100 cadauna	N. 9.000
Mozzarelle fiordilatte da 1 kg	N. 3.000
Robiola gr. 100	Kg. 900
Vasetti monodose di yogurt naturale biologico (peso netto gr. 125)	N. 36.000
Vasetti monodose di yogurt biologico alla frutta (peso netto gr. 125)	N. 130.000
Yogurt naturale bianco senza zucchero conf. da 1 kg.	Kg. 120
Vasetti monodose dessert al cacao, alla crema e alla panna cotta	N. 54.000
Stracchino biologico (confezione da gr. 100 ca)	Kg. 1.500
UOVA	QUANTITA'
Uova biologiche cat. A	n. 75.000