

Centro Pluriservizi S.p.A.

BANDO PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI MONTEVARCHI, SAN GIOVANNI VALDARNO E TERRANUOVA BRACCIOLINI

Scheda Tecnica Qualitativa per

PASTA ALIMENTARE- RISO BIOLOGICO E NON- ECC.

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di : pasta alimentare, riso, pasta fresca per la mensa scolastica dei Comuni sopra indicati.

CARATTERISTICHE TECNICO – MERCEOLOGICHE

I prodotti di prima qualità,devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, devono rispondere ai seguenti requisiti :

- **LASAGNE** = Pasta precotta di grano proveniente da produzione italiana con aggiunta di uova in quantità non inferiore al 16%, umidità 12,50%, in fogli di colore giallo uniforme, privi di ombre, venature,crepe superficiali. La confezione deve essere integra e senza alterazioni di sorta.
- **RISO BIOLOGICO E NON** = E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale; possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna come da disposizioni vigenti. Dovrà tenere la cottura per non meno di 20 min. senza che i grani si deformino. Deve essere di provenienza italiana, non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio. La certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili di cui all'art.15 del Reg. C.C. n.2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'Organismo di controllo , il codice dell'Azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale e nome dell'organismo di controllo. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto , ben maturo, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%.
- **PASTE ALIMENTARI FRESCHE**

Pasta speciale fresca all'uovo con farina "00" di grano duro proveniente da produzione italiana, deve presentare una elevata tenuta alla cottura, un basso grado di spappolamento ed a cottura ultimata rimanere integra e ben separata anche dopo sosta a caldo. I valori microbici non devono essere superiori a quelli indicati con circolare del Ministero della Sanità n.32 del 3 agosto 1985. La pasta alimentare fresca deve essere conforme a quanto disposto dalla Legge del 4 Luglio 1967 n.580, nonché allo specifico del D.M. 27 settembre 1967. Le confezioni variabili in rapporto alle caratteristiche specifiche, devono essere integre e senza alterazioni di sorta.

- **GNOCCHI** = prodotto a base di semola di grano tenero e/o grano duro e farina di patate, formato caratteristico, devono rispondere agli stessi requisiti organolettici ,igienici e di provenienza previsti per le paste alimentari fresche.