

Centro Pluriservizi S.p.A.

BANDO DI GARA PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI MONTEVARCHI TERRANUOVA BRACCIOLINI E LORO CIUFFENNA E PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI CASTELFRANCO PIANDISCO'.

Scheda Tecnica Qualitativa per

ALIMENTI PER DIETE SPECIALI – CELIACI

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di ALIMENTI PER DIETE SPECIALI- CELIACI per la mensa scolastica dei Comuni sopra indicati.

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

L'utilizzo dei prodotti "dietetici" nel menù della ristorazione scolastica risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati ai piccoli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare. Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs.n.111 del 1992, concernente i prodotti destinati ad una alimentazione particolare e che necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs.n.109 del 1992, come etichettatura generale e quanto previsto dal D.Lgs.n.111 del 1992 come prodotti destinati ad un a alimentazione particolare e cioè:

- Denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- Elenco degli ingredienti;
- Gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- Peso netto;
- Termine minimo di conservazione;
- Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- Le istruzioni per l'uso;
- Il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr o 100 ml.di prodotto (come da D.Lgs. 77 del 16.02.1993);
- L'indicazione in chilocalorie (Kcal) e in kilojoules (kj)del valore energetico;
- Il nome e la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE;
- La sede dello stabilimento;
- Analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Prodotti da forno e paste senza glutine

A titolo esemplificativo la pastina senza glutine può avere una composizione tipo :

Proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.

Le proteine devono provenire da latte o uova,unicamente, deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Se sono anche senza latte, senza lattosio, senza uova, gli ingredienti che possono essere contenuti: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati richiesti sono del tipo : spaghetti,vermicelli,penne rigate,fusilli,tagliatelle nido,lasagne.

Pane bianco/pane grattato/grissini senza glutine.

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 gr. di prodotto:

proteine gr.2,5

lipidi gr.1,5

carboidrati gr.40

fibra alimentare gr.8

ceneri gr.1

umidità gr.47

Farina/ crackers per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 gr. di prodotto:

proteine gr.6,38

lipidi gr.0,6

carboidrati gr.75,59

ceneri gr.2,19

umidità gr.8,9

fibra alimentare gr.8,9

Biscotti per celiaci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine, latte, lattosio e uova.

Tra i dolci i tipi richiesti saranno : plumcakes, dolce al limone, dolce al cioccolato.

Latte di soia

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- 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.