

Centro Pluriservizi S.p.A.

BANDO DI GARA PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI MONTEVARCHI TERRANUOVA BRACCIOLINI CASTELFRANCO PIANDISCÒ LORO CIUFFENNA E LATERINA PERGINE VALDARNO 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 pasta senza glutine

A titolo esemplificativo la pasta 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/ senza glutine.

Pane 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.

Pasta di riso

pasta di farina di riso, senza glutine, caratterizzata dal simbolo in etichetta della spiga sbarrata, senza uovo, vari formati.

Ravioli ricotta e spinaci senza glutine surgelati

Pasta; farina senza glutine, uova e/o misto d'uova, acqua, sale.

Ripieno: (Indicativi ma non esaustivi): ricotta min 55%, spinaci min 15%, Grana Padano DOP min 15%, pangrattato (da cereali senza glutine).

(Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.)

I prodotti devono essere privi di glutine e non devono contenere tracce di pesce.

Tortellini con ripieno alla carne senza glutine

Pasta all'uovo senza glutine (uova, farina di riso, amido di mais,) carne di manzo (14,5%) formaggio Grana Padano, pangrattato senza glutine , uova, aromi, sale, noce moscata.
Il prodotto deve essere privo di glutine e non devono contenere tracce di pesce.

Crema vegetale spalmabile

100% Vegetale, Ricca di Fibre, Senza Glutine, Senza olio di palma, Naturalmente Senza Lattosio
Zucchero, oli e grassi vegetali (olio di girasole e burro di cacao), nocciole , cacao magro in polvere
fibra di soia.

Yogurt di soia

100% Vegetale, Naturalmente Senza Lattosio, Senza Glutine, Con Fermenti Vivi A basso
contenuto di Grassi e grassi saturi.
Bevanda di soia (Acqua, semi di soia), zucchero.

Latte di riso

Acqua, riso (17%), olio di riso, sale.

Farina di riso

100% farina di riso.

Crackers di riso

Farina di riso, sale marino

Pasta di riso

Colore beige chiaro. Prodotta con farina di riso e acqua ottenuto senza l'utilizzo di additivi chimici e coloranti. Gusto e odore tipico della pasta di riso. Assenza di odori e sapori estranei.

Fagioli Cannellini e Ceci

In brik da 380 gr non devono contenere glutine.

Mozzarella senza lattosio Biologica

Formaggio biologico fresco a pasta filata senza lattosio. Confezioni da 100 gr.

Formaggio spalmabile senza lattosio Biologico

Crema di latte, latte, sale, biologico. Confezioni da 100 gr.

Stracchino senza lattosio biologico

Latte, sale, caglio e fermenti lattici, biologico . Sapore latteo, dolce, tipico, gradevole delicato. Pasta molle ma sostenuta, spalmabile, fondente al palato. Confezioni da 100 gr.