

Centro Pluriservizi S.p.A.

**Affidamento ex art. art.1 comma 2 lettera a) del D.L.76/2020 della fornitura di pane di provenienza locale e di filiera corta prodotto con farina di provenienza toscana, controllato e macinato in Toscana
Capitolato tecnico - qualitativo**

PANE DI PROVENIENZA LOCALE E DI FILIERA CORTA

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

Il prodotto, di prima qualità, deve essere di giornata, e rispondere ai seguenti requisiti:

- **Prodotto con farine di grano di provenienza toscana, controllato e macinato in**

Toscana

- il contenuto massimo tollerato in umidità per ogni tipo di pane è quello previsto dalla legge n° 580/67
- crosta friabile ed omogenea di colore giallo dorato
- mollica di colore paglierino chiaro, con porosità regolare, di consistenza elastica e a superficie lucida
- alto rapporto volume-peso; la leggerezza, infatti, è caratteristica richiesta a una buona qualità di pane;
- sapore e aroma caratteristico

Confezionato e distribuito ai sensi dell'art. 26 della legge n. 580/1967 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". **Il prodotto deve essere tagliato a fette e confezionato con pellicola microforata, etichettato con indicazione del nome del produttore, del peso, della data di produzione e di scadenza.**

Il trasporto deve altresì attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati rispondendo ai requisiti di cui all' Art. 43 del D.P.R. 327/80 per quanto applicabili e deve essere munito di idonea separazione dall' abitacolo di guida.