

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

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 SECCHHE ALL'UOVO**= Pasta di grano con aggiunta di uova fresche di categoria A da galline allevate a terra in quantità non inferiore al 16%, umidità 12,50%, in fogli di colore giallo uniforme, privi di ombre, venature, crepe superficiali. La pasta dovrà essere di perfetta essiccazione. La confezione deve essere integra e senza alterazioni di sorta e l'etichettatura conforme alla normativa vigente.
Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.
- **RISO BIOLOGICO E NON** = Di provenienza italiana. 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. 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%.
- **PASTA INTEGRALE**= Pasta di semola integrale di grano duro di provenienza italiana, ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola integrale di grano duro e acqua. La pasta dovrà essere di perfetta essiccazione e rispondere alla normativa vigente. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita con frattura vitrea, non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi, diventare collosa né intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura .
Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto del Reg. CE 834/2077 e s.m.i.e la normativa vigente nazionale e CE.

I prodotti di cui sopra, una volta cotti , devono mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti, poiché per l'organizzazione del servizio, la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici; i prodotti devono pertanto essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la cottura.