

Centro Pluriservizi S.p.A.

Richiesta Preventivo per l'affidamento diretto ex art.1 comma 2 lettera a) del d.l.76/2020 avente ad oggetto la fornitura di carni avicole fresche per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica dei comuni di Montevarchi, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castelfranco Piandiscò e laterina Pergine Valdarno fino al 31/07/2026

Scheda Tecnica Qualitativa per

PASTA ALIMENTARE BIOLOGICA E NON

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di : pasta alimentare 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 :

- **PASTA ALIMENTARE BIOLOGICA** = La pasta di semola di grano duro dovrà essere di produzione TOSCANA(grano duro di provenienza toscana, controllato, macinato e pastificato in Toscana). : La certificazione di prodotto biologico dovrà essere fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art.15 del Reg. CEE n.2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'Organismo di controllo, il codice dell'Azienda produttrice, il codice di lotto di etichette, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale e nome dell'Organismo di controllo. La pasta dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge n.580 del 4/7/67 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare : umidità massima 12,50% - ceneri su sostanze secche min 0,20% max 0,90%- sostanze azotate min.10,50% - acidità max 4° su 100 parti di sostanza secca – cellulosa su sostanza secca min.0,20% max 0,45% . La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea; la pasta deve resistere non meno di 45 min. primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.
- **PASTA ALIMENTARE** :La pasta di semola di grano duro dovrà essere di produzione TOSCANA (grano duro di provenienza toscana, controllato, macinato e pastificato in Toscana). La pasta dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge n.580 del 4/7/67 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare : umidità massima 12,50% - ceneri su sostanze secche min 0,20% max 0,90%- sostanze azotate min.10,50% - acidità max 4° su 100 parti di sostanza secca – cellulosa su sostanza secca min.0,20% max 0,45% .La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea; la pasta deve resistere non meno di 45 min. primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

Formati :

- ✓ Penne medie rigate
- ✓ Mezze penne rigate
- ✓ Pennette rigate
- ✓ Maccheroncini
- ✓ Cavatappi
- ✓ Farfalle
- ✓ Fusilli
- ✓ Puntine
- ✓ Stelline
- ✓ Ditalini rigati

Confezioni da Kg. 3,00

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.