

Centro Pluriservizi S.p.A.

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PREVIA CONSULTAZIONE AVENTE AD OGGETTO LA FORNITURA DI PANE TOSCANO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEI COMUNI DI MONTEVARCHI, TERRANUOVA BRACCIOLINI, LORO CIUFFENNA, CASTELFRANCO PIANDISCO' E LATERINA PERGINE VALDARNO.

Scheda Tecnica Qualitativa

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, 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 s.m.i. 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.