

Centro Pluriservizi S.p.A.

Indagine di mercato funzionale all'individuazione di soggetti interessati ad essere invitati a presentare offerta per un eventuale affidamento diretto ex art. 36, comma 2, lett. b), Codice della fornitura di pasta toscana per le scuole dei comuni di Montevarchi, Terranuova Bracciolini, Castelfranco Piandiscò, Loro Ciuffenna e Laterina Pergine Valdarno con scadenza al 31/07/2023

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

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.