

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

SPECIFICHE GENERALI

Le materie prime utilizzate devono essere di “qualità superiore”.

E' richiesta la tracciabilità della filiera produttiva secondo la normativa vigente emanata dall'Unione Europea: art. 18 del Regolamento CEE 178/2002.

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore e della Ditta produttrice
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni, secondo quanto previsto da D.Lgv. n° 109 del 27 gennaio 1992, Dir. 89/395/CEE, Dir. 89/396/CEE , Reg. 2065/01/CE e successive m. ed i. e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc..;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- i veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (specifica per ciascuna classe merceologica) per tutta la durata del trasporto.

CAPITOLATO SPECIALE per la fornitura di:**PASTA FRESCA, RIPIENA E GNOCCHI**

I prodotti devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dai Regolamenti CE 852/04 del Pacchetto Igiene.

PASTA ALL'UOVO FRESCA

I prodotti richiesti devono essere esenti da qualsiasi additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

La pasta all'uovo deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro con l'aggiunta di almeno quattro uova di gallina (200g) per kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica.

Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali.

Si richiedono i seguenti prodotti :

tagliatelle, pasta per lasagne e quadrucci per brodo.

Per eventuali diete speciali si potranno richiedere prodotti esenti da uova e latte.

GNOCCHI

Gli gnocchi richiesti devono contenere purea di patate minimo al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero "OO", fecola di patate.

Devono presentare, inoltre, le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- essere privi di corpi estranei e/o impurità
- devono essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o errate tecniche di conservazione
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/3/65 e successive modifiche e comunque il prodotto

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

Trattandosi di prodotto di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali. Il numero di gnocchi deve essere di **circa 23/27 pezzi per hg** (per la quantità richiesta nella scheda offerta) e dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Gli gnocchi consegnati non devono presentarsi raggruppati.

RAVIOLI – TORTELLINI PICCOLI

La pasta speciale all'uovo ripiena deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (minimo 4 uova per kg di farina) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve contenere spinaci, ricotta, parmigiano reggiano per i ravioli e carni bovina e suina, mortadella e parmigiano reggiano per i tortellini.

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 30% del peso totale.

Tutti i prodotti devono essere consegnati con adeguati mezzi coibentati in grado di mantenere il prodotto alla temperatura tra 0°e +4°C.

Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione.

La certificazione di analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte

Scheda preventivo

Fornitura PASTA FRESCA E RIPIENA

DESCRIZIONE GENERI	UNITA' DI MISURA del prezzo	PREZZO UNITARIO	QUANTITÀ PRESUNTA kg
PASTA FRESCA			
LASAGNE, tagliatelle, quadrucci	1 Kg		700
GNOCCHI di patate (n°23/27X100 g)	1 Kg		1.700
TORTELLINI piccoli di carne	1 Kg		800
RAVIOLI	1 Kg		700