

Allegato C8
OFFERTA ECONOMICA LOTTO 3 – PASTA FRESCA
PERIODO: ANNO SCOLASTICO 2021/2022
(Fornitura settimanale)

PRODOTTO	QUANTITA'/KG	PREZZO AL KG SENZA IVA	PREZZO AL KG CON IVA	COSTO FORNITURA SENZA IVA	COSTO FORNITURA CON IVA
TORTELLINI FRESCI CON RIPIENO DI CARNE	150 kg				
RAVIOLI	230 Kg				
TAGLIATELLE	100 Kg				
COSTO TOTALE FORNITURA					

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del DPR n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art. 31 della legge 580/6.

La Pasta all'uovo deve essere prodotta solamente con semola, e devono essere impiegate almeno 4 uova di gallina per ogni chilogrammo di semola, ed una quantità complessiva non inferiore ai 200 grammi di uova per kg di semola. Al posto delle uova, per il produttore è comunque possibile impiegare un ovoprodotto liquido derivato però sempre da uova intere di gallina.

Utilizzo di uova fresche e non pastorizzate.

La pasta fresca deve presentarsi di buon aspetto, integra, omogenea, senza difetto alcuno dovuto a lavorazione errata o manomissione e possedere le caratteristiche organolettiche consone alle materie prime con le quali è stata prodotta, materie prime che devono essere riportate sull'etichettatura. Il confezionamento deve avvenire in modo sterilizzato, oppure sottovuoto, in materiale plastico sigillato.

Anche nel caso di pasta fresca ripiena, gli ingredienti utilizzati devono essere freschi, non sono ammessi additivi, conservanti e/o coloranti, valgono le indicazioni relative alla pasta fresca cui sopra. Gli ingredienti stessi devono essere correttamente riportati sull'etichettatura, e la percentuale del ripieno non deve risultare inferiore al 28%.