

SCHEDA TECNICA

LOTTO N° 5 - PANE E PRODOTTI DA FORNO

Elenco descrittivo e quantitativi presunti dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per un anno scolastico:

DESCRIZIONE PRODOTTI	QUANTITA' PRESUNTA
Pane fresco a Lievitazione Naturale da gr. 500	Kg. 900
Pane fresco a Lievitazione Naturale da gr. 500 affettato	Kg. 20.000
Pane fresco a Lievitazione Naturale da gr. 500 affettato monoporzione (bifette) senza tracce di latte e sesamo	Kg. 500
Pane fresco integrale a Lievitazione Naturale da gr. 400/500 affettato	Kg. 3.000
-	
Pane fresco integrale a Lievitazione Naturale da gr. 400/500 affettato monoporzione (bifette)	Kg. 200
Pangrattato in conf da 500gr e da 10 kg	Kg. 1.000
- 700 kg conf 10 kg	
- 300 kg conf 500g	
Crostate alla frutta (pesca, more, albicocca, ciliegia...) e al cioccolato	Kg. 4.000
-	

Il **pane** deve essere prodotto con:

- FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO "0"
- LIEVITO NATURALE
- ACQUA

Il **pane** deve essere conforme alle caratteristiche qualitative previste dalla L. 4.7.1967 n. 580, dal DPR 30 novembre 1998 e loro successive modifiche e/o integrazioni, deve provenire da un impasto di farina di grano tenero (tipo 0), acqua, lievito di birra non superiore all'1%, **SENZA SALE AGGIUNTO**. Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Il pane deve essere di produzione giornaliera e non deve essere sottoposto a conservazione con il freddo, o altre tecniche e successiva rigenerazione. Confezionato già freddo.

Il **pane integrale** deve essere prodotto con farina del tipo "Integrale" almeno per il 40%. La farina impiegata non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche. Le farine non dovranno essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

La **crostata** deve essere confezionata con ingredienti di ottima qualità: farina tipo (0-00), zucchero, latte, uova, burro, agente lievitante, **non contenere olio di palma né margarina fatta con oli idrogenati a base di olio di palma.**

La crostata deve essere con confettura dei seguenti gusti: pesca, more, albicocca, ciliegia e con cioccolato. E' fatto divieto consegnare crostata, con difetti di varia natura e/o preparata con ingredienti diversi da quelli indicati e/o con aggiunte di aromi vari o liquori, nonché con aggiunta di coloranti e conservanti.

CAMPIONATURA E SCHEDE TECNICHE

La società aggiudicataria - aggiudicazione definitiva non efficace - prima della definitività dell'aggiudicazione dovrà presentare presso il Centro Cottura di via Bonistallo 75a, campionatura in confezione intera e scheda tecnica, di tutti i prodotti offerti. La campionatura accettata potrà essere fatturata al prezzo d'offerta e sarà vincolante per le successive forniture, le eventuali variazioni dei prodotti rispetto alla campionatura, dovranno essere autorizzate PREVENTIVAMENTE dal Servizio Scuola.

I beni oggetto del lotto dovranno avere le qualità sopra descritte

Non potranno riportare alterazioni, sofisticazioni o adulterazioni e dovranno essere confezionati e consegnati nel rispetto della vigente normativa. I prodotti alimentari non dovranno contenere OGM come previsto dalla legge regionale toscana 53/2000 (art 4 comma 1).
la qualità delle merci verrà accertata dal personale a ciò preposto al momento della consegna

Le merci non accettate dovranno essere ritirate a spese dell'affidatario

L'Amministrazione si riserva di far eseguire controlli e (anche chimici e microbiologici) sulle merci anche per verificare la presenza di OGM. Il costo delle analisi sarà a carico dell'affidatario

L'affidatario inoltre si obbliga presentare – su richiesta del Comune gli atti di autocontrollo. L'affidatario si rende disponibile ad audit con la ASL di zona onde consentire alla medesima di valutare condizioni igieniche delle lavorazioni e la corretta applicazione delle metodologie di autocontrollo

CONFEZIONATURA, ETICHETTATURA E TRASPORTO

Il pane toscano e/o i panini devono essere confezionati, o in buste di carta di dimensioni idonee ad una corretta movimentazione o in sacchetti di film microforato per alimenti, suddivisi per ciascuna scuola IN SINGOLO CONTENITORE, (in base alle indicazioni del numero degli alunni comunicati settimanalmente dal personale incaricato del Centro Cottura) tali da garantirne la freschezza e l'igiene.

Il trasporto deve essere effettuato in contenitori di materiale lavabile con adeguata copertura, gli automezzi adibiti al trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane, devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura (art. 26 Legge n° 580/67). Il trasporto del pane non deve avvenire in modo promiscuo.

Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

La crostata deve essere confezionata su vassoio di cartone in involucro chiuso conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solido per garantirne la protezione durante il trasporto e le manipolazioni, etichettata nel rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente e deve riportare in etichetta anche la data di produzione, unitamente a quella di validità e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente.

Le modalità di produzione, confezionamento, deposito e distribuzione devono essere conformi al Regolamento CE 852/2004.

CONSEGNA

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire a cura e spese dell'Impresa/Ditta aggiudicataria Franco Magazzino Compratore, **giornalmente**, nelle quantità indicate presso fino dentro il magazzino del Centro Cottura di via Bonistallo, 75a: ore 7,30 – 8,30.