



Allegato B al Capitolato Speciale d'Appalto

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE DELLA FORNITURA E MODALITA' DI CONSEGNA

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

1.1 PANE

Descrizione del prodotto

Pane ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farine di frumento tenero o integrale, acqua, lievito con o senza sale, secondo quanto previsto dalla legge n.580/67 e dal DPR n.502/98 ed eventuali successive modifiche e integrazioni.

La lievitazione deve essere biologica.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto, salvo espressa indicazione dell'articolo.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Il pane dovrà avere crosta dorata e croccante, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro, alla rottura con le mani dovrà risultare con la crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica.

Non devono essere prodotti conservati con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerati.

Caratteristiche chimiche

Le farine impiegate per la produzione del pane, di grano tenero tipo 0, 1 o 2 o integrale, dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 580/67, e non dovranno essere trattate con sostanze imbiantanti o altre non consentite.

La farina impiegata per il pane integrale, non dovrà risultare addizionata artificiosamente di crusca, né devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro.

Il contenuto massimo tollerato nel pane di umidità sarà quello previsto dalla Legge n.580/67.

I prodotti non dovranno contenere additivi o ingredienti non consentiti (Legge n.580/67, DPR n.502/98 e DM 31/3/1965), né prima né durante la lievitazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- FRUSTINE TIPO BAGUETTE:

pane tipo "0" con strutto, salato, ottenuto da lievitazione biologica, di forma allungata per arrotolamento. Da gr. 160. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee protette con carta;

- PANE 2 FETTE BIANCO IMBUSTATO:

pane comune di tipo "0" ottenuto da lievitazione biologica, in confezioni da due fette da gr. 30/35 l'una, in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione;

- PANE 2 FETTE INTEGRALE IMBUSTATO:

pane lavorato con farina integrale, ottenuto da lievitazione biologica, in confezioni da due fette da gr. 30/35 l'una in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione;

- PANE CASALINGO TIPO TOSCANO:

pane comune di tipo "0" oppure 1 o 2 ottenuto da lievitazione biologica, da kg 1. Il prodotto può esser fornito sfuso in ceste idonee protette con carta;

- PANE PREAFFETTATO A FILONI:

pane comune di tipo "0" oppure 1 o 2 ottenuto da lievitazione biologica, confezionato a filoni affettati da kg 1 circa;

- PANINO INTEGRALE IMBUSTATO:

pane comune ottenuto con farina integrale di grano tenero. Forma richiesta banana o spaccatella. Confezionato in monoporzione in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione. Da gr 60-65;

- **PANINO PER HOTDOG:**

pane speciale a base di farina tipo "0", con sale e olio extravergine, di tipo briosciato. Di forma ovoidale e peso 80-100 gr; il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto protette con carta oppure in confezione multipla in involucri idonei e deve avere una shelf life di minimo 3 giorni;

- **PANINO BIANCO IMBUSTATO:**

pane speciale di tipo "0" con o senza sale; forma richiesta banana o spaccatella; confezionato in monoporzione in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione. Da gr 60-65;

- **PANINI SFUSI:**

pane speciale di tipo "0", 1 o 2 o integrale con o senza sale; di varie forme; da gr 80-100. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto protette con carta;

- **PANINO MORBIDO:**

pane speciale a base di farina tipo "0", con sale e strutto, di tipo briosciato. Di forma ovoidale e peso 35 gr in confezione multipla di massimo 20 pz in involucri idonei;

- **PANINO PER HAMBURGER:**

pane special e a base di farina tipo "0", con sale e olio extra vergine di oliva, di tipo briosciato con semi di sesamo sulla superficie. Di forma rotonda e peso 80-100 gr; il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto, protette con carta oppure in confezione multipla in involucri idonei e deve avere una shelf life di minimo 3 giorni;

- **PANI SPECIALI:**

preparati con farine di cereali, e/o tipo 1, 2, integrale, segale e/o kamut, e/o farro e/o mais con lievitazione biologica, con semi di girasole, sesamo, papavero e simili, confezionati in filoni affettati da 1 kg circa.

1.2 PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

Descrizione del prodotto

Prodotti da forno freschi

Basi per pizza fresche, pronte all'uso, preparate con farina di grano tenero del tipo "0", con e senza pomodoro, olio extravergine di oliva, interfoliate in modo da evitare adesioni tra le basi.

Focaccia o schiacciata fresca, preparata con farina di grano tenero de ltipo "0" a lievitazione biologica, olio extra vergine d'oliva, con o senza verdure e/o patate di guarnizione.

Dolci a tranci e torte fresche

Porzionati (crostate alla marmellata o crema o cioccolata, crostata di semolino e cioccolato, strudel, torta al limone, torta di mele, torta del nonno/nonna, torta di mele.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

I prodotti da forno non devono presentare odore e sapore sgradevole; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o a frattura manuale, essere di recente produzione e non avere colore anomalo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **BASI BIANCHE PER PIZZA:**

preparate esclusivamente con farina di grano tenero del tipo "0" con lievitazione biologica, lievito di birra, acqua e olio extravergine di oliva, altezza della pasta omogenea, non superiore a 1 cm., pronta all'uso, dimensione cm. 60x40, interfoliate in modo da evitare adesioni tra le basi;

- **BASI ROSSE PER PIZZA:**

preparate esclusivamente con farina di grano tenero del tipo "0" con lievitazione biologica, con l'aggiunta di salsa di pomodoro, lievito di birra, acqua e olio extravergine di oliva, altezza della pasta omogenea, non superiore a 1cm., pronta all'uso dimensione cm.60x40, interfoliate in modo da evitare adesioni tra le basi;

- **FOCACCIINA:**

prodotto fresco esclusivamente ottenuto dall'impasto di farina tipo "0", a lievitazione biologica con aggiunta di olio extravergine di oliva e sale, di forma rotonda. Il prodotto deve avere altezza sufficiente al taglio per farcitura (circa3cm). Da gr.100-110. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto e protette con carta;

- **FOCACCIA ALLE VERDURE:**

preparato esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" con lievitazione biologica, con aggiunta di olio extravergine di oliva e sale; altezza della pasta omogenea; pronta all'uso; dimensione cm 60x40; altezza circa cm3; farcitura con melanzane, zucchine, patate, pomodori, cipolle, o altre

verdure, protette con carta;

- **FOCACCIA CON PATATE:**

preparato esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" con lievitazione biologica, con aggiunta di olio extravergine di oliva e sale; altezza della pasta omogenea; pronta all'uso; dimensione cm 60x40; altezza circa cm3; farcitura patate ed erbe aromatiche, protette con carta;

- **FOCACCIA CON POMODORO:**

preparato esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" con lievitazione biologica, con aggiunta di olio extravergine di oliva e sale; altezza della pasta omogenea; pronta all'uso; dimensione cm 60x40; altezza circa cm 3; farcitura con pomodori o pomodorini a fette, protette con carta;

- **SCHIACCIATA TOSCANA LUNGA:**

prodotto esclusivamente ottenuto dall'impasto di farina tipo "0", a lievitazione biologica con aggiunta di olio extravergine, di oliva di forma allungata ottenuta per spianatura dell'impasto lievitato, da kg 1. Il prodotto deve avere altezza di cm 4 circa, sufficiente al taglio per farcitura. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto, protette con carta;

- **DOLCI A TRANCI:**

dolci porzionati a tranci di gr.90 circa; confezionati in scatole di cartone e racchiuse ermeticamente con materiale idoneo. Conservabili a temperatura ambiente;

- **TORTE FRESCHE:**

dolci interi in scatole di cartone racchiuse ermeticamente con materiale idoneo (torta mantovana, crostata marmellate vari gusti, crostata cioccolato, crostata di frutta, torta di mele, torta al cioccolato).

MODALITÀ DI CONSEGNA

Le consegne dovranno essere effettuate giornalmente nei seguenti giorni dal lunedì al sabato ai seguenti magazzini e nei seguenti orari:

Firenze:

Le consegne dovranno essere effettuate giornalmente nei giorni dal lunedì al sabato ai seguenti magazzini e nei seguenti orari:

- Viale Morgagni, 47/51 Firenze (orario 7.30-8.30);
- Via Pietro Piovani (Polo Sociale di Novoli) – Firenze (orario 8.30-9.30);

Siena:

Le consegne dovranno essere effettuate giornalmente nei giorni dal lunedì al venerdì al seguente magazzino e nel seguente orario:

- Via Enrico De Nicola, 3 Siena (orario 8.00-9.30);

Pisa:

Le consegne dovranno essere effettuate giornalmente nei giorni dal lunedì al sabato ai seguenti magazzini e nei seguenti orari:

- Mensa martiri dal lunedì al sabato (orario 7.30-8.00);
- Mensa Cammeo dal lunedì al venerdì (orario 7.30-8.30);
- Mensa Betti dal lunedì al venerdì (orario 8.00-8.30).

La consegna delle merci dovrà avvenire con camion di dimensioni idonee all'accesso alle aree di scarico merci previo sopralluogo di ciascun stabilimento.

Gli orari indicati potranno essere soggetti ad eventuali variazioni che saranno concordate con i referenti del Servizio Ristorazione.