

LOTTO 1

derrate alimentari per mense scolastiche - 2020/2023-

Schede prodotto di PANE E PRODOTTI DA FORNO



INDICE

• Prescrizioni generali comuni a tutte le derrate alimentari	3
• Modalità di consegna	5
• ELENCO ALFABETICO DEI PRODOTTI RICHIESTI:	
– CIAMBELLA CASALINGA con FRUTTA A PEZZI (prodotto da forno) - FILIERA CORTA	7
– CROSTATA CON MARMELLATA (prodotto da forno) - FILIERA CORTA	8
– MARITONZO - FILIERA CORTA	9
– PANE COMUNE FRESCO (FILETTA) - FILIERA CORTA	10
– PANE COMUNE FRESCO (PANINO) - FILIERA CORTA	12
– PANE INTEGRALE/SEMINTEGRALE FRESCO (FILETTA/PANINO) - FILIERA CORTA	14
– PANGRATTATO - FILIERA CORTA	16

PRESCRIZIONI GENERALI COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

Tutti i prodotti richiesti nel Capitolato di appalto, devono essere conformi alle disposizioni legislative in tema di igiene e sicurezza alimentare e loro successive modifiche e/o integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

E' assolutamente vietata la consegna e l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, nonché alla loro certificazione comunitaria e nazionale, confezionamento e rispettivi documenti di trasporto .

Tutte le derrate fornite, utilizzate per il confezionamento dei pasti e delle merende devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle prescrizioni di legge.

Le etichette devono essere tutte in lingua italiana e chiaramente leggibili. Devono essere apposte sulle singole confezioni in modo da non essere asportabili e/o sostituibili in alcun modo. Le etichette che identificano i vari prodotti alimentari non devono indurre in errore il consumatore finale (utilizzatore) degli stessi.

Gli standard di qualità minimi dei prodotti dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e negli allegati nonché alle disposizioni normative nazionali, regionali, locali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici, alimenti per la prima infanzia, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le Leggi, Decreti e Regolamenti, ed in genere a tutte le prescrizioni che sono o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma.

Le derrate convenzionali nel corso degli anni potranno essere sostituite con prodotti da agricoltura biologica fatto salvo il rispetto di tutta la normativa vigente in materia.

Sono inoltre richiesti, laddove indicato, prodotti regionali e/o italiani e prodotti tipici locali D.O.P. – D.O.G.P. – I.G.P. – D.O.C.G., prodotti a filiera corta (chilometro zero).

Le derrate a filiera corta si intendono di produzione, trasformazione e confezionamento locale (entro l'ambito della regione Marche). Questo in ottemperanza alle disposizioni riportate sulle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e del Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi nella Pubblica Amministrazione (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PAN GPP), redatto ai sensi della Legge 296/2006 art. 1), adottato con Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008.

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono, per ciascun prodotto alimentare di seguito elencato, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche – organolettiche - merceologiche – commerciali riportate sulle singole schede prodotto di capitolato.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra,

l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare al fornitore/aggiudicatario dell'appalto l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari e tutto quanto indicato nel Capitolato di appalto.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni, intossicazioni o altro) risulti causato dal mancato rispetto degli indici previsti indicati, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso, meglio esplicitate nel Capitolato di appalto.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nella fornitura/approvvigionamento delle materie prime da parte dell'aggiudicatario sono:

- **fornitura regolare e a peso netto**, salvo per i prodotti che per consuetudine sono venduti a pezzo o a volume, con quantità netta predeterminata;
- **completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e relative fatture, riportanti anche la indicazione del numero di lotto e/o la data di validità del prodotto;**
- **precisa denominazione di vendita del prodotto e il suo stato** (fresco-congelato-refrigerato- in atmosfera protettiva -sottovuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- **rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e nei rispettivi ordinativi trasmessi;**
- **etichette** con indicazioni, in lingua italiana, il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni;
- **termine minimo di conservazione ben visibile** e leggibile su ogni confezione;
- **imballaggi integri** senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto, ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.;

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile/biodegradabile, delle seguenti tipologie:

per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo; sono da escludersi gli imballi in plastica o in legno a perdere;

per oli: bottiglie in vetro verde o scuro con tappo sigillato ermeticamente; lattine in banda stagnata sigillate ermeticamente;

per gli altri alimenti: carta, polipropilene, carta alluminata o altro materiale idoneo per alimenti;

per le paste: scatole di cartone, buste/sacchi di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene;

per fluidi: vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili);

- **integrità del prodotto consegnato** (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori atipici, sgradevoli, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo, ecc.);

- **caratteri organolettici specifici dell'alimento** (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto;

- **mezzi di trasporto** igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente T di conservazione, nonché con altri generi non alimentari.

Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale;

- **provenienza prevalentemente da produzioni agricole regionali, regionali limitrofe e nazionali, ove specificato e comunitarie, nonché a filiera corta (chilometro zero).**

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

- ★ **Prodotti della pesca congelati o surgelati:** -18/-15
- ★ **Altre sostanze alimentari surgelate:** -18/-15
- ★ **Tutte le altre sostanze alimentari congelate:** -10/-7

SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

- ★ **Latte pastorizzato in confezione:** da 0 a +4 +6
- ★ **Prodotti lattiero - caseari** (latte fermentato, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta): da 0 a +4
- ★ **Ricotta:** +7
- ★ **Yogurt:** +8 /+9
- ★ **Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato:** +10
- ★ **Burro** prodotto con crema di latte pastorizzata: da + 1 a + 5
- ★ **Carni bovine e suine fresche:** da + 2 a +7
- ★ **Pollame e conigli** (carni avicunicole) **fresche:** da -1 a +4 +7

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

È fatto divieto consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le varie strutture con mensa (cucina e offices) all'interno delle stesse e alla esclusiva presenza degli operatori addetti alla mensa, che previo controllo provvederanno ad apporre la firma, la data e l'orario di consegna sul DDT di trasporto.

Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti e in particolare per quelli refrigerati e surgelati, nonché per i prodotti senza glutine. È vietato il trasporto promiscuo in particolare per le derrate refrigerate e congelate/surgelate e quelle non refrigerate. Per i prodotti deperibili, compresa l'ortofrutta, tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura. L'Amministrazione potrà richiedere copia di tali registrazioni, per una verifica documentale delle modalità di effettuazione della consegna/trasporto. I mezzi devono essere sempre puliti e in condizioni igieniche ottime.

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento al capitolato di appalto.

La **vita commerciale residua dei prodotti** al momento della consegna deve essere almeno la seguente, fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari:

Tabella shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna alle strutture (data di scadenza /data di consegna):

Alimento	shelf life al momento della consegna
Latte fresco pastorizzato	almeno 2 giorni rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
<u>latti fermentati, latte UHT, ricotta, formaggi molli</u>	vita commerciale residua almeno del 70%
<u>stracchino, crescenza</u>	vita commerciale residua almeno del 70%
<u>mozzarella</u>	almeno 12 giorni prima della scadenza
<u>burro</u>	vita commerciale residua almeno del 60%
<u>yogurt</u>	almeno 25 giorni prima della scadenza
<u>carni fresche</u>	vita commerciale residua almeno del 80%
<u>paste alimentari, riso, farine</u>	vita commerciale residua almeno del 75%
<u>insaccati, salumi</u>	vita commerciale residua almeno del 60%
<u>prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, cracker, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), prodotti in scatola, alimenti congelati/surgelati, acqua oligominerale</u>	vita commerciale residua almeno del 50% il miele, l'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione
<u>uova e ovoprodotti biologici</u>	vita commerciale residua almeno del' 80%
<u>pane e prodotti freschi da forno</u>	devono essere freschi di giornata; per i dolci (ciambella e crostata) produzione di 1 o 2 giorni precedenti alla consegna

**SCHEDA
PRODOTTO****CIAMBELLA CASALINGA con FRUTTA A PEZZI (MELA
O PERA) – FILIERA CORTA
(prodotto fresco da forno)**

in confezione da g 500 ca.

Etichettatura e confezionamento:

La ciambella deve essere confezionata su vassoio di cartone posto in involucro chiuso termosaldato, 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.

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 e/o richiesta.

La ciambella deve essere un prodotto fresco, preparato il giorno precedente a quello della consegna o al massimo nei due giorni precedenti ed avere una validità massima di 2- 3 giorni successivi alla data di consegna.

La ciambella richiesta deve essere con pezzetti di frutta (mela o pera) nell'impasto e con granella di zucchero in superficie. Potrebbe essere richiesta anche ciambella semplice, ossia senza frutta a pezzi.

Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella normativa vigente.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il prodotto da forno deve essere fresco di giornata e comunque non anteriore ad uno-due giorni rispetto alla consegna.

La ciambella con la frutta oppure senza pezzi di frutta deve essere confezionata con ingredienti di ottima qualità: farina tipo (1-0-00), zucchero, latte, uova, burro, agente lievitante, frutta fresca a pezzi, conservanti naturali. La cottura deve essere adeguata ed uniforme.

È fatto divieto consegnare ciambella poco cotta o troppo cotta, con bruciature, non lievitata, con difetti di varia natura e/o preparata con ingredienti diversi da quelli indicati e/o con aggiunte di aromi vari o liquori, coloranti e conservanti alcolici.

Non sono previste tolleranze, eccetto sul peso di ogni singola ciambella \pm grammi 50. Saranno respinte le confezioni di ciambella che non presentano le caratteristiche sopra indicate, riferite a confezionamento, etichettatura e caratteristiche organolettiche e merceologiche. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento della ciambella o durante l'utilizzo, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutta la ciambella consegnata, riferita al lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

La ciambella con la frutta a pezzi oppure senza pezzi di frutta deve essere consegnata presso tutte le strutture scolastiche con mensa settimanalmente, il giorno dell'utilizzo o il giorno immediatamente precedente, nel rispetto di quanto indicato nel capitolato di appalto.

Etichettatura e confezionamento:

La crostata deve essere confezionata su vassoio di cartone in involucri chiusi conformi 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.

La crostata deve essere un prodotto fresco, preparato il giorno precedente a quello della consegna o al massimo nei due giorni precedenti ed avere una validità massima di 2- 3 giorni rispetto alla data di consegna.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il prodotto da forno deve essere di giornata e comunque non anteriore ad un giorno rispetto alla consegna, indicato in etichetta.

La crostata deve essere confezionata con ingredienti di ottima qualità: farina tipo (1-0-00), zucchero, latte, uova, burro, agente lievitante, conservanti naturali. La crostata deve essere con marmellata dei seguenti gusti: pesca, albicocca, ciliegia, frutti di bosco.

Lo spessore della pasta lievitata deve essere proporzionato con quello della farcitura (marmellata). La cottura deve essere adeguata ed uniforme. È fatto divieto consegnare crostata non cotta o troppo cotta, con bruciature, non lievitata, 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 alcolici.

Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente.

Non sono previste tolleranze, eccetto sul peso di ogni singola crostata \pm grammi 50. Saranno respinte le confezioni di crostata che non presentano le caratteristiche sopra indicate, riferite a confezionamento, etichettatura e caratteristiche organolettiche e merceologiche. Nelle circostanze nelle quali l'anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento della crostata o durante l'utilizzo, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutta la crostata consegnata, riferita alla tipologia e al lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

La crostata deve essere consegnata presso tutte le strutture scolastiche con mensa settimanalmente, il giorno dell'utilizzo o il giorno immediatamente precedente, nel rispetto di quanto indicato nel capitolato di appalto.

Etichettatura e confezionamento:

I maritozzi devono essere confezionati su vassoio di cartone o in busta chiusa termosaldata, conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solido per garantirne la protezione durante il trasporto e le manipolazioni.

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 e/o richiesta.

I maritozzi devono essere un prodotto fresco, preparato il giorno precedente a quello della consegna o al massimo nei due giorni precedenti ed avere una validità massima di 2-3 giorni successivi alla data di consegna.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il prodotto da forno deve essere fresco di giornata e comunque non anteriore ad uno - due giorni rispetto alla consegna.

I maritozzi devono essere confezionati con ingredienti di ottima qualità: farina tipo (1-0- 00), zucchero, latte, uova, burro, agente lievitante, conservanti naturali, con aggiunta di uvetta o di gocce di cioccolato. La cottura deve essere adeguata ed uniforme.

È fatto divieto consegnare maritozzi poco cotti o troppo cotti, con bruciature, non lievitati, con difetti di varia natura e/o preparati con ingredienti diversi da quelli indicati e/o con aggiunte di aromi vari o liquori, coloranti e conservanti alcolici.

I maritozzi richiesti deve essere senza farciture, ma soltanto con granella o glassa di zucchero in superficie.

Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella normativa vigente.

Non sono previste tolleranze, eccetto sul peso di ogni singolo maritozzo \pm grammi 5.

Saranno respinte le confezioni di maritozzi che non presentano le caratteristiche sopra indicate, riferite a confezionamento, etichettatura e caratteristiche organolettiche e merceologiche. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento o durante l'utilizzo, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutti i maritozzi consegnati, riferiti al lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

I maritozzi devono essere consegnati presso tutte le strutture scolastiche con mensa settimanalmente, il giorno dell'utilizzo o il giorno immediatamente precedente, nel rispetto di quanto indicato nel capitolato di appalto.

in confezione da g 400-500**Etichettatura e confezionamento:**

Il pane fresco (filetta) deve essere preincartato in busta chiusa microforata e posto in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura e chiusura ai sensi delle disposizioni legislative vigenti, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione del pane fresco, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. L'etichetta apposta sulle singole confezioni (filetta) deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Il pane deve essere confezionato non oltre le 5-6 ore prima della consegna e deve essere completamente raffreddato al momento della fornitura. Non è previsto utilizzo di pane raffermo.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il pane fresco deve essere preparato esclusivamente da farina di grano tenero "tipo 0", acqua, sale marino (cloruro sodico) in quantità esigua 0,01% oppure privo di sale (senza sale), lievito naturale (in quantità non superiore all'1%). La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di ceneri, cellulosa rispondenti alla normativa vigente. La percentuale di glutine nella farina deve essere intorno al 13%.

Il pane (filetta) deve essere ben cotto e deve avere una percentuale di umidità non superiore al 34%.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale, quali strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere o altro.

Per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva. Il pane, preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, deve essere garantito di produzione fresca di giornata, avere una mollica soffice, morbida, di colore bianco; la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno (dorata) e non deve presentare bruciature o essere scollata dalla mollica; deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza retrogusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

All'esame organolettico il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8mm a seconda della qualità, della forma, della cottura e del volume
- mollica di aspetto più o meno bianco, a seconda dell'abbruttamento della farina, consistenza soffice, morbida ma non collosa, porosa, elastica
- alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
- odore molto gradevole, tipico di pane fresco
- gusto e aroma tipici del pane fresco

Il pane consegnato non deve presentare tracce di muffe, né avere una mollica vischiosa

ed appiccaticcia, sapore acido, né avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti prima limitate in superficie, poi penetranti all'interno (mal della creta), oppure contenere corpi estranei di qualunque natura.

Non è consentita la consegna di pane non di giornata, di pane raffermo, riciclato, oppure conservato con il freddo e successivamente rigenerato, oppure non completamente cotto o troppo cotto e/o con difetti di qualunque genere. Il pane non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

I requisiti microbiologici dovrebbero essere i seguenti:

Germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici)	inferiore a 5×10^3 UFC/g
Coliformi totali	inferiore a 10^2 UFC/g
Streptococcus aureus	inferiore a 5×10 UFC/g
Streptococcus faecalis	inferiore a 5×10 UFC/g
Salmonella	assente 25/g
Muffe	inferiore a 10^4 UFC/g

(capitolato Regione Emilia Romagna)

Nel DDT di consegna del pane alle mense scolastiche del Comune di Ancona deve essere indicato in modo chiaramente leggibile il quantitativo (peso netto), la denominazione di vendita del prodotto (pane comune filetta) e quant'altro previsto dalle norme vigenti in materia.

Non sono previste tolleranze.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate o che presenta difetti e/o anomalie di qualunque genere o che non sia in confezione rispondente a quanto indicato e previsto dalla normativa vigente, oppure che sia lasciato a personale diverso dagli addetti office/refettorio oppure in locale diverso dall'office/cucina.

Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento del pane, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutto il pane consegnato, riferito al lotto (produzione) oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

Il pane fresco deve essere consegnato presso le strutture scolastiche con mensa giornalmente, nel rispetto del calendario preventivamente concordato con l'Amministrazione (giornata ed orario).

È fatto divieto consegnare il pane alle mense scolastiche lasciandolo esternamente all'office/cucina.

Per il resto si fa riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

in confezione da g 40-60**Etichettatura e confezionamento:**

Il panino fresco deve essere preincartato in busta chiusa microforata e posto in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura e chiusura ai sensi delle disposizioni legislative vigenti, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione del panino fresco, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. L'etichetta apposta sulle singole confezioni (panino) deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Il panino deve essere confezionato non oltre le 5-6 ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento della fornitura. Non è previsto utilizzo di pane raffermo.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il panino fresco deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero "tipo 0-1", acqua, sale marino, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%). Il prodotto deve essere ben cotto e deve avere una percentuale di umidità non superiore al 29%.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale.

Il panino, preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, deve essere fresco di giornata, avere una mollica soffice, morbida, di color bianco, mentre la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno e non presentarsi bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

All'esame organolettico il panino deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8 mm a seconda della qualità, della forma, della cottura e del volume
- mollica di aspetto più o meno bianco, a seconda dell'abbruttamento della farina, consistenza soffice, morbida, ma non collosa, porosa, elastica
- odore molto gradevole, deve emergere il caratteristico odore di pane fresco
- sapore gustoso, tipico
- gusto e aroma tipici
- alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica

Il panino consegnato non deve presentare tracce di muffe, avere una mollica vischiosa ed appiccaticcia, sapore acido, né avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti, prima limitate in superficie, poi penetranti all'interno (mal della creta), né essere raffermo e riciclato, oppure conservato con il freddo e successivamente rigenerato, né presentare corpi estranei di qualunque natura. Non deve

contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

I requisiti microbiologici dovrebbero essere i seguenti:

Germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici)	inferiore a 5×10^3 UFC/g
Coliformi totali	inferiore a 10^2 UFC/g
Streptococcus aureus	inferiore a 5×10 UFC/g
Streptococcus faecalis	inferiore a 5×10 UFC/g
Salmonella	assente 25/g
Muffe	inferiore a 10^4 UFC/g

(capitolato Regione Emilia Romagna)

E' fatto divieto consegnare panini riscaldati, surgelati, non completamente cotti o troppo cotti e con difetti di qualunque genere.

Non sono richiesti panini speciali con aggiunta di cereali maltati o altro.

Sui DDT di consegna dei panini presso le mense scolastiche del Comune di Ancona deve essere indicato in modo chiaramente leggibile il quantitativo (peso netto), la denominazione di vendita del prodotto (panino comune) e quant'altro previsto dalle norme vigenti in materia.

Non sono previste tolleranze.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate o che presenti difetti e/o anomalie di qualunque genere o che non sia in confezione rispondente a quanto indicato e previsto dalla normativa vigente, oppure che sia lasciato a personale diverso dagli addetti office/refettorio oppure in locale diverso dall'office/cucina.

Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento del panino, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutto il pane consegnato, riferito al lotto (produzione) oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

E' fatto divieto consegnare il pane alle mense scolastiche lasciandolo esternamente all'office/cucina.

Per il resto si fa riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

**SCHEDA
PRODOTTO****PANE INTEGRALE/SEMINTEGRALE FRESCO
(filetta – panino) –FILIERA CORTA**

in confezione da g 40-60 400-500

Etichettatura e confezionamento:

Il pane fresco (filetta-panino) integrale/semintegrale deve essere preincartato in busta chiusa microforata e posto in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura e chiusura ai sensi delle disposizioni legislative vigenti, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione del pane fresco, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. L'etichetta apposta sulle singole confezioni (filetta-panino) deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Il pane deve essere confezionato non oltre le 5-6 ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento della fornitura. Non è previsto utilizzo di pane raffermo.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il pane fresco semintegrale/integrale di produzione locale/regionale distribuito alle scuole dovrà essere costituito esclusivamente da un composto di farina integrale di grano tenero o semintegrale "tipo 2", acqua, sale marino, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%). Non deve essere ottenuto da farina di tipo 0 addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Le farine di tipo integrale e semintegrale tipo 2 devono avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità: max 14,50%
- Ceneri: max 1,60% per farina integrale e 0,95% per farina tipo 2
- Cellulosa: max 1,60% per farina integrale e 0,50% per farina tipo 2
- Glutine secco: minimo 10%

Le farine devono essere prive di conservanti, frammenti di insetti, peli di roditori e frammenti metallici, nonché ingredienti ed additivi non previsti per il pane bianco.

Il pane integrale/semintegrale deve essere ben cotto e deve avere una percentuale di umidità, differenziata per pezzatura, rispondente alla normativa vigente. Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale.

Il pane integrale/semintegrale, preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, deve avere una mollica soffice, morbida, di color bianco-bruno, mentre la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno e non presentarsi bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

All'esame organolettico la filetta integrale/semintegrale deve possedere le seguenti caratteristiche:

- ◆ crosta dorata e croccante
- ◆ mollica morbida, ma non collosa

- ◆ alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
- ◆ gusto e aroma tipici

Il pane integrale/semintegrale consegnato non deve presentare tracce di muffe, né avere una mollica vischiosa ed appiccicaticcia, sapore acido, avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti prima limitate in superficie, poi penetranti all'interno (mal della creta), né essere rafferma e riciclato, oppure conservato con il freddo e successivamente rigenerato. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

I requisiti microbiologici dovrebbero essere i seguenti:

Germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici)	inferiore a 5×10^3 UFC/g
Coliformi totali	inferiore a 10^2 UFC/g
Streptococcus aureus	inferiore a 5×10 UFC/g
Streptococcus faecalis	inferiore a 5×10 UFC/g
Salmonella	assente 25/g
Muffe	inferiore a 10^4 UFC/g

(capitolato Regione Emilia Romagna)

E' fatto divieto consegnare pane integrale/semintegrale riscaldato, surgelato, non completamente cotto o troppo cotto, oppure non fresco di giornata e/o con difetti di qualunque genere. Sui DDT di consegna del pane presso le mense scolastiche del Comune di Ancona deve essere indicato in modo chiaramente leggibile il quantitativo (peso netto), la denominazione di vendita del prodotto (pane integrale/semintegrale filetta/panino) e quant'altro previsto dalle norme vigenti in materia.

Non sono previste tolleranze.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate o che presenti difetti e/o anomalie di qualunque genere o che non sia in confezione rispondente a quanto indicato e previsto dalla normativa vigente, oppure che sia lasciato a personale diverso dagli addetti office/refettorio oppure in locale diverso dall'office/cucina. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento del pane, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale. La restituzione interesserà tutto il pane semintegrale/integrale consegnato, riferito al formato e al lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvisionamento:

Il pane integrale/semintegrale fresco deve essere consegnato presso le strutture scolastiche con mensa giornalmente, quando richiesto, nel rispetto del calendario preventivamente concordato con l'Amministrazione (giornata ed orario).

E' fatto divieto consegnare il pane alle mense scolastiche lasciandolo esternamente all'office/cucina.

Per il resto si fa riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

in confezione da g 250-500-1000**Etichettatura e confezionamento:**

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere confezionato in busta chiusa, di materiale tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

L'etichetta apposta sulle singole confezioni di pangrattato deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Il pangrattato deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere ottenuto dalla macinazione di filette intere di pane comune essiccato, proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionati, strutto, sostanze conservanti in genere ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente. Non deve essere ottenuto dalla macinatura di pani speciali, panini e simili, ma soltanto dalla filetta essiccata di pane comune.

Il pangrattato deve avere colore tipico, odore gradevole, sapore buono, compresso nel pugno non deve ammassarsi; deve essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli; non deve presentare macchie verdastre-brunastre non deve avere odore stantio o contenere tracce di corpi estranei di qualunque genere.

Sul DDT di consegna del pangrattato presso le cucine scolastiche del Comune di Ancona deve essere indicato in modo chiaramente leggibile il quantitativo (peso netto), la denominazione di vendita del prodotto (pangrattato) e quant'altro previsto dalle norme vigenti in materia.

Non sono previste tolleranze.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate o che presenti difetti e/o anomalie di qualunque genere o che non sia in confezione rispondente a quanto indicato e previsto dalla normativa vigente, oppure che sia lasciato a personale diverso dagli addetti cucina oppure in locale diverso dalla cucina.

Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento del pangrattato o durante l'utilizzo, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutto il pangrattato consegnato, riferito al lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto