

TABELLA MERCEOLOGICA –pane fresco– ALLEGATO C

Prodotti :

- panino da gr. 40 (quotidianamente);
- pane pugliese lungo da gr. 500 (sabato e saltuariamente);
- ciabattina al latte (saltuariamente previa prenotazione).
- panetto lievito per pizza da gr. 500 (saltuariamente previa prenotazione).

E' prevista la fornitura di pane tipo "00" e di semola di grano duro, confezionato e lavorato con la massima cura seguendo le modalità previste dalla Legge n. 580 del 4/07/1967 (e ss. mm.) titolo III art 14 e con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19.

Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera; non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Le farine

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalle Leggi vigenti per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti e altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere privo di impurità (peli, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc...) deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; deve essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; deve essere di gusto gradevole e giustamente salato.

Parametri organolettici

Crosta: friabile ed omogenea di colore dorato, esente da bruciature.

Mollica: morbida, non collosa e con alveolatura regolare.

Sapore ed aroma: caratteristici, non devono presentare gusto eccessivo di birra, di rancido, di muffa o altro.

Trasporto

Il trasporto del pane alle due sedi del Convitto deve avvenire in recipienti puliti, lavabili ed adeguatamente coperti o in appositi sacchi in materiale idoneo al contatto con alimenti in modo che il pane risulti al riparo da polveri e da altre forme di contaminazione.

Per nessun motivo il pane deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul pavimento, bensì sollevato da questo, sia al centro cottura che presso i punti di consegna.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti, e muniti di cassone a chiusura, Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

La distinta che accompagna ogni consegna deve essere conforme a quanto previsto dall'art.4 della legge 580/67.

Modalità fornitura:

- Tempi: - 1^ consegna nelle sedi di Sondrio in Salita Schenardi n. 6 e in Via Bassi n. 2 entro le ore 6 dal lunedì al sabato.
 - 2^ consegna tra le ore 10 e le ore 11 dal lunedì al venerdì.
- Quantità: - per la 1^ consegna in Salita Schenardi - dal lunedì al venerdì: quantitativo indicativo = Kg. 10; il sabato consegna unica di Kg. 3 (pugliese) alle ore 6; ogni giorno dal lunedì al venerdì, entro le ore 8,30 verrà comunicato telefonicamente il quantitativo di pane necessario per il completamento del servizio: 2^ consegna indicativamente Kg.5/8.
 - quantitativo indicativo previsto per la consegna unica in Via Bassi: dal lunedì al venerdì = Kg. 7; il sabato = Kg. 3 (pugliese) alle ore 6;

L'ufficio magazzino comunicherà tempestivamente le variazioni che il calendario scolastico potrà apportare al quantitativo di pane effettivamente occorrente.

Data:

Timbro e firma per presa visione: