

CAPITOLATO TECNICO INTEGRATIVO

CARATTERISTICHE QUALITATIVE MINIME DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti e le rispettive materie prime devono essere di prima scelta, devono avere caratteristiche merceologiche, aspetto, colore, aroma, sapore, forma, struttura e odore caratteristico ossia corrispondenti alla natura del prodotto; devono essere in stato di perfetta conservazione, privi di corpi estranei; devono essere forniti in confezioni integre.

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi a requisiti igienico sanitari specifici per la singola merceologia oggetto dell'appalto e più in generale conformi alle normative europee orizzontali, quali il Reg. (CE) n. 852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari e il Reg. (CE) n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari.

Tutti i prodotti e le rispettive materie prime devono essere conformi alle norme vigenti in materia e successive modifiche e/o integrazioni che dovessero intervenire durante la vigenza del contratto (proroghe comprese), compresa la normativa in materia di: produzione, confezionamento, etichettatura, imballaggio, immissione in commercio, conservazione, trasporto e rintracciabilità di generi alimentari.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le imprese hanno la facoltà di effettuare un sopralluogo (*previo appuntamento da concordare telefonando al n. 0721/882045-882254 per Fano oppure 0721/362362 per Pesaro*) al fine di verificare la dislocazione dei magazzini presso i quali dovrà essere consegnata la merce.

PANE e CROSTATA FRESCA

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

PANE FRESCO COMUNE SENZA SALE E AL LATTE

Il pane fresco comune senza sale deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

Caratteristiche del pane:

- dovrà essere esente da qualsiasi additivo chimico;
- dovrà essere privo di parassiti animali e vegetali, muffe, corpi estranei ed altre sostanze che comportino odori e sapori non tipicamente riferibili al pane;
- dovrà aver subito un processo di manipolazione, lievitazione e cottura in da ottenere un prodotto ben lievitato con mollica soffice ed elastica e crosta dorata e croccante;
- il pane dovrà risultare ben raffreddato;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni;
- non deve essere surgelato, riscaldato, non completamente cotto o troppo cotto;
- dovrà essere di produzione giornaliera (deve essere consegnato fresco di giornata).

Confezionamento:

- pane fresco comune senza sale da gr. 50 circa;
- pane fresco al latte da gr. 50 circa;
- **in caso di 2 o più festività consecutive si richiede la fornitura di pane fresco comune a fette ricavate da filoni da kg. 0,5-1 confezionato in monoporzioni da g. 50-70 circa;**
- ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato con film termoplastico flessibile o altro involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti;

PANE FRESCO COMUNE SENZA SALE "A BASSO IMPATTO AMBIENTALE"

Il pane fresco comune senza sale deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero tipo "0" proveniente da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali,

compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99, acqua, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

Caratteristiche del pane:

- dovrà essere esente da qualsiasi additivo chimico;
- dovrà essere privo di parassiti animali e vegetali, muffe, corpi estranei ed altre sostanze che comportino odori e sapori non tipicamente riferibili al pane;
- dovrà aver subito un processo di manipolazione, lievitazione e cottura in da ottenere un prodotto ben lievitato con mollica soffice ed elastica e crosta dorata e croccante;
- il pane dovrà risultare ben raffreddato;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni;
- non deve essere surgelato, riscaldato, non completamente cotto o troppo cotto;
- dovrà essere di produzione giornaliera (deve essere consegnato fresco di giornata).

Confezionamento:

- pane fresco comune senza sale da gr.50 circa;
- ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato con film termoplastico flessibile o altro involucri protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti.

PANE FRESCO INTEGRALE

Il pane integrale dovrà essere prodotto con farina integrale ed essere confezionato analogamente al pane comune. Deve avere le stesse caratteristiche del pane fresco comune. Il pane dovrà risultare non addizionato artificialmente di crusca ma provenire da farina integrale di grano tenero.

Confezionamento:

- pane integrale fresco da gr. 50
- ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato con film termoplastico flessibile o altro involucri protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti.

PANGRATTATO:

Caratteristiche:

- il pangrattato deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con una farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale;
- il pangrattato deve avere odore gradevole, sapore buono, non presentare macchie verdastre-brunastre **e di grana più omogenea possibile.**
- il pane deve essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli;
- non deve avere odore stantio e di muffe.

Confezionamento:

- Il pangrattato deve essere confezionato a norma di legge in confezioni da 0,5 kg cad.

CROSTATA FRESCA con marmellata di prima qualità, gusti vari.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

I prodotti devono essere trasportati in contenitori di materiale lavabile con adeguata ed igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e/o prodotti da forno e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

I prodotti oggetto del presente lotto dovranno essere consegnati sia al Presidio Ospedaliero di Fano sia al Presidio Ospedaliero di Pesaro.

La consegna della merce dovrà avvenire franco magazzino cucina indicato nell'ordine (magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce Via Veneto 2 Fano - piano interrato) nel seguente orario di ricevimento della merce: tutti i giorni feriali dalle ore 07.30 alle 9.00.

La consegna dovrà avvenire tutti i giorni esclusa la domenica o le altre festività (per le quali deve essere consegnato il giorno precedente) e comunque con cadenza tale da assicurare, in caso di più giorni di festività consecutivi, che il prodotto consegnato abbia al massimo la data di scadenza coincidente con il primo giorno naturale consecutivo successivo alle suddette festività.

Gli ordini verranno emessi il giorno precedente quello in cui dovrà avvenire la consegna. Gli ordini verranno emessi esclusivamente dalla U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi (unica unità ordinante).

In caso di contestazioni, la sostituzione della merce dovrà avvenire entro 2 ore naturali consecutive e continue decorrenti dal ricevimento della richiesta di sostituzione.