

SCHEDA MERCEOLOGICA:**FORNITURA PANE E MERENDE**

Elenco descrittivo dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per il periodo gennaio 2020 / dicembre 2021:

- quantitativi presunti a base di gara.

<b>DESCRIZIONE PRODOTTI</b>
<b><u>Biscotti secchi misti</u></b>
<b><u>Biscotto Ciambellone allo yogurt</u></b>
<b><u>Castagnole</u></b>
<b><u>Cestini di cicerchiata</u></b>
<b><u>Cornetti ripieni di marmellata</u></b>
<b><u>Crescia al formaggio</u></b>
<b><u>Cresciole all'olio o pomodoro</u></b>
<b><u>Crostata alla marmellata</u></b>
<b><u>Farina di granoturco di produzione locale</u></b>
<b><u>Farina tipo 00</u></b>
<b><u>Frappe</u></b>
<b><u>Lievito di birra "scacchetti"</u></b>
<b><u>Pane a lievitazione naturale pezzatura da gr 1000</u></b>
<b><u>Pane a lievitazione naturale pezzatura da gr. 500</u></b>
<b><u>Pane comune pezzatura gr. 1000</u></b>
<b><u>Pane comune pezzatura gr. 500</u></b>
Il pane deve essere conforme alle caratteristiche qualitative previste dalla Legge del 04/07/1967 n. 580. Deve provenire da un impasto di grano tenero (tipo 00 o tipo 0), acqua, lievito naturale, deve avere crosta omogenea e di colore caratteristico, mollica di colore chiaro a porosità regolare, aroma e sapore gradevoli, esente da muffe e da inquinamenti, nonché da parassiti o loro uova. Il pane deve essere ben cotto con un contenuto di acqua non superiore al 38 %.
<b><u>Pane grattugiato</u></b>
<b><u>Panini varie pezzature</u></b>
<b><u>Pasta cruda di pane</u></b>
<b><u>Paste e castagnole ripiene</u></b>
<b><u>Pasticcini</u></b>
<b><u>Pizza all'olio</u></b>
<b><u>Pizza Rossa</u></b>
<b><u>Pizzette bianche e rosse pezzatura piccola</u></b>
<b><u>Salatini</u></b>
<b><u>Torte di frutta</u></b>
<b><u>Tramezzini</u></b>
<b><u>Zeppole</u></b>
<b><u>Prodotti dolciari</u></b> da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0" e "00" od integrali, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di olii e grassi idrogenati.

### CONFEZIONATURA ED ETICHETTATURA

Confezioni ed etichette ai sensi del D.Lvo n. 109 del 27/1/1992 e ss.mm. e ii..

### TRASPORTO

Il trasporto deve essere effettuato secondo la normativa vigente, in materia igienica e con idonei mezzi autorizzati ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/80 e ss. mm. e ii..

### CONSEGNA

Quanto sopra da consegnare, nel giorno ed ora, nelle quantità, qualità e confezioni, presso la Mensa della Scuola dell'Infanzia (ex scuola materna) di Cagliari cap.go ed Asilo Nido Comunale, come richiesto dal personale.