

PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER LA CONCLUSIONE DI UN ACCORDO QUADRO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI VARIE PER LA RISTORAZIONE NEI NIDI E NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI BEINASCO SUDDIVISO IN 2 LOTTI PER IL PERIODO 2026-2029 IN CONFORMITA' AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI.

LOTTO N. 1 - CIG: BA356EC586

Lotto n. 1 – Caratteristiche tecniche prodotti	ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI ITTICI VERDURE E VARIE
--	--

DESCRIZIONE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

In aggiunta a quanto già previsto nel Capitolato, si specifica quanto segue:

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Requisiti generali

I prodotti ortofrutticoli freschi, se di provenienza biologica, devono essere rispondenti a tutti i requisiti previsti dalla normativa e provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla legislazione vigente e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Sono vietati prodotti di varietà ibride, così come quelle transgeniche. I prodotti ortofrutticoli freschi richiesti devono essere di produzione locale da filiera corta o regionale (ad eccezione delle arance, clementine e banane). Nel caso di prodotti a km0 si intende una distanza tra terreno coltivato e centro cottura, o interno o esterno, di 100 km. La frutta e la verdura richieste devono presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar, varietà e caratteristiche simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale. Devono essere privi di difetti ed essere di ottima qualità. Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei; devono essere senza aggiunta di acqua (specie le insalate e le verdure a foglia) e privi di parti non direttamente utilizzabili. La percentuale di scarto non deve, comunque, essere superiore al 5.7% della quantità richiesta. Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere rilevabili al momento della consegna/utilizzo.

Sono esclusi dalla fornitura frutta e ortaggi che presentino tracce di appassimento, fermentazioni con germogli, presenza di parassiti. La frutta e la verdura non devono altresì contenere contaminanti residui di nitrati, micotossine, metalli pesanti in quantità superiore ai limiti previsti.

L'ortofrutta fresca deve essere confezionata ed etichettata nel rispetto delle disposizioni normative vigenti e successive modifiche/integrazioni, in imballaggi idonei, che consentano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e l'integrità dei prodotti. L'etichetta, ben apposta sulla confezione, deve essere presente su ogni collo in consegna e deve riportare tutti gli elementi previsti (lotto, provenienza, tipologia e varietà, calibro, categoria, peso netto, dati del produttore nel caso in cui l'operatore finale non corrisponda al produttore). Se biologica, l'etichetta deve riportare, inoltre, l'indicazione "da agricoltura biologica" e il nome dell'Organismo di controllo del biologico.

Gli imballaggi devono essere costituiti da cassetine, scatole in cartone, vassoi alveolari solidi, costruiti in modo da assicurare fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Possono anche essere utilizzati, anche se limitatamente, sacchi o buste di plastica trasparente, microforate e saldate alle estremità (chiuse). Non sono ammesse buste o sacchetti aperti o annodati. Le cassetine possono essere di materiale plastico; devono essere coperte con foglio di carta fissato alle estremità della cassetta e riportare l'etichetta come sopra indicato. Le cassette di legno o plastica devono essere ritirate dal fornitore secondo un calendario concordato con il responsabile del Centro cottura. Tutti i contenitori devono essere puliti, asciutti, idonei a conservare e proteggere le caratteristiche merceologiche, organolettiche del prodotto e adatti anche alla

conservazione a bassa temperatura (frigorifero). Saranno respinti i prodotti che non presentano le caratteristiche sopra indicate, con anomalie e/o difetti di ogni genere o che non sono del tipo richiesto. Nelle circostanze in cui l'anomalia è rilevabile solo dopo la presa in carico del prodotto, o durante l'utilizzo, la restituzione sarà successiva alla consegna.

Aromi nazionali freschi salvia e rosmarino

Erbe aromatiche e spezie sono equiparate in tutto ai prodotti ortofrutticoli. Sono, per questo, richiamate le norme vigenti nel settore di riferimento e le norme generali relative alla corretta applicazione di procedure di buona prassi igienica (GMP). I prodotti di buona qualità, devono essere di origine italiana e presentare le caratteristiche organolettiche proprie della specie botanica di appartenenza non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Devono essere prodotte e confezionate in base alla normativa vigente. Stagionalità maggio – settembre.

Carote tradizionali e BIO

Le carote devono essere di produzione piemontese o nazionale; essere asciutte, intere, sane, prive di impurità, prive di colorazione verde al colletto, con superficie liscia e senza spaccature, germogli, ammuffimenti, marcescenze o attacchi parassitari. Devono avere un colore brillante e una consistenza soda, tipici di prodotto fresco. Le carote devono essere di pezzatura medio grande omogenea per ogni collo. Stagionalità settembre-marzo.

Cavolfiore e verza tradizionali e BIO

Gli ortaggi devono essere da produzione locale piemontese; devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base delle foglie. Stagionalità ottobre –febbraio.

Cipolla tradizionale e BIO

Deve essere intera, non germogliata e priva di terrosità. Sono consentiti leggeri difetti di forma e di colorazione che interessano pochi bulbi (massimo 1/10) di quelli consegnati.

Le cipolle sono richieste da produzione locale o nazionale, a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata e la bianca; non sono consentite le varietà ibride e transgeniche. Le cipolle devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari, esenti da germogli visibili esternamente. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti. Stagionalità settembre – marzo.

Finocchi tradizionali e BIO

Gli ortaggi a fusto (finocchi tradizionali e BIO) devono essere di produzione locale o piemontese. I grumoli tondeggianti, devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Le guaine esterne del finocchio devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature sulla parte esterna, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e l'utilizzo. Stagionalità novembre-febbraio.

Insalata fresca tradizionale o da filiera corta (tipo gentilina)

Deve essere costituita da cespi puliti e mondati. Devono essere di recente raccolta (max 72 ore), pertanto la superficie di taglio non deve presentarsi scura. Gli ortaggi a foglia devono appartenere alla stessa specie botanica, varietà colturale o zona di provenienza, in relazione alla specie e alle richieste (ordinativi); non devono avere parti prefiorite, foglie esterne scure e di scarto, avvizzite, oppure presentare malattie, attacchi parassitari, presenza di insetti o simili o danni che ne alterino le caratteristiche tipiche della specie. Le insalate devono essere chiaramente identificate e riportare in etichetta anche il nome della varietà. Le insalate devono essere consegnate prive di umidità esterna eccessiva (non è consentita acqua aggiunta); il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie. Sono ammesse tracce minime di terra. Stagionalità annuale.

Melanzane

Dovranno essere di provenienza locale, km0, di ottima qualità, sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale, esenti da macchie e alterazioni superficiali consistenti, esenti da malattie. Stagionalità giugno –settembre.

Patate tradizionali o BIO

Ortaggi a tubero (patate fresche) di produzione locale o piemontese, devono essere integri, di pezzatura omogenea, privi di terra, germogli o parti verdi nella zona epicarpale, marcescenze o rammollimenti. Le patate devono essere a pasta bianca e/o gialla. Sono richieste patate comuni e patate novelle, raccolte a sviluppo e maturazione fisiologiche raggiunte. Il peso minimo di ogni tubero non deve essere inferiore a g 60 (g 45 per le patate novelle). Le patate devono essere sane, intere, senza lesioni provocate da insetti o da operazioni

manuali di vario genere; non devono presentare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo o a cause di altro genere. Non è consentita la consegna di patate con buccia avvizzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, abrasioni, maculosità bruna della polpa o colorazioni atipiche. Le patate non devono aver subito trattamenti con antigerminativi o con radiazioni. Le patate devono essere confezionate in sacchetti di rete con l'etichetta cucita sul lembo o poste sfuse in scatole di cartone chiuse con coperchio, con l'etichetta visibile. Stagionalità agosto – marzo.

Pomodori e peperoni tradizionali e BIO

I **pomodori** devono essere da produzione locale a km0 o nazionale: insalatario, ciliegino, a grappolo. Devono essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione, in riferimento alla richiesta (ordinativo), da sugo, per insalata; avere la polpa resistente, essere sani, integri, privi di lesioni, di attacchi di parassiti, di tracce di terra, odori e sapori anomali e devono avere un aspetto fresco, un colore brillante, tipico del prodotto di recente raccolta. E' tollerata, sulla fornitura, un 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate. In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo anche per calibrazione. I pomodori da insalata devono avere una media maturazione ed essere adatti per l'utilizzo a crudo. Non è consentita la consegna di pomodori acerbi, verdi. Stagionalità pomodori giugno – settembre.

I **peperoni** da produzione locale a km0 o nazionale, devono essere rispondenti alle caratteristiche comuni indicate, nonché confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente. Devono altresì essere sani, esenti da danni da gelo o da sole, con polpa resistente, colore tipico, privi di screpolature, tagli, invasioni di parassiti, parti scure. Stagionalità dei peperoni giugno – ottobre.

Il **rosmarino** da produzione locale o nazionale; deve avere le foglie ben aderenti al gambo, un colore verde scuro tipico, senza prefioriture e con profumo caratteristico. Il rosmarino consegnato non deve avere foglie staccate dal fusto, né scure o bruciate. Confezionate in buste di polipropilene (PPE) idonee per alimenti.

La **salvia** deve essere delle varietà regionali locali o nazionali; deve avere aspetto tipico, foglie vellutate e di colore verde; non deve avere colore scuro, bruno né essere avvizzita o invasa da parassiti. Non deve avere prefioriture.

Sedano

Il sedano verde da coltivazioni locali o nazionali; sono da escludere le varietà ibride e quelle transgeniche. Il sedano deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. Stagionalità settembre – febbraio.

Zucca

La zucca gialla-arancione deve essere da produzione locale km0 o nazionale, integra, sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di parti marce.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio sul suolo, purché sia una zona unica e uniforme. Non è significativa l'uniformità della pezzatura, essendo un prodotto utilizzato per preparazioni culinarie, pertanto può avere dimensione media e grande. Stagionalità agosto – gennaio.

Zucchine

Le zucchine fiore da filiera corta da produzione piemontese, devono essere verdi, sane, intere, con polpa compatta e con pochi semi, prive di lesioni provocate da insetti o parassiti, odori e sapori anomali; possono avere lievi difetti di forma e di colorazione. Stagionalità giugno-settembre.

Actinidia – Kiwi tradizionali o BIO: provenienti da coltivazione a km0, filiera corta o piemontese, devono avere una buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La pezzatura deve essere media. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. I kiwi non devono essere invasi da parassiti o presentare uno stato di maturazione non adeguato: eccessiva maturazione o scarsa maturazione, oppure avere la buccia avvizzita, scura. Stagionalità novembre – febbraio. Gramatura: gr. 110/120 – media pezzatura.

Albicocche tradizionali o BIO provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Regolare deve essere il grado di maturazione. Non sono tollerati difetti sul frutto. Stagionalità giugno. Media pezzatura.

Angurie tradizionali o BIO

Provenienti da coltivazione nazionale devono essere sufficientemente sviluppate e avere il giusto grado di maturazione. Ben formate, prive di fessurazioni e ammaccature, con peduncolo con lunghezza massima 5 cm.

E' ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno.

Stagionalità luglio – agosto.

Arance (tarocco, washington navel, valencia) tradizionali o BIO gr. 140/160: provenienti da coltivazione nazionale o comunitaria, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Stagionalità novembre – marzo. Calibro 9 – grammatura 150.

Banane o banane ecosolidali: devono avere il picciolo integro, la buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti in genere. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente simbolo di maturazione non regolare. La banana deve essere consegnata con giusto grado di maturazione (per l'utilizzo il giorno successivo alla consegna e al massimo entro i 2 giorni seguenti). E' preferibile un prodotto ecosolidale. Stagionalità annuale. Grammatura 160/170.

Clementine tradizionali o Bio, senza semi: provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Le clementine sono calibrate in base al diametro. Stagionalità novembre –dicembre. Calibro 5, grammatura gr. 66

Limoni tradizionali o BIO: provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili, oppure leggere rameggiature argentate, lieve rugginosità. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. I limoni non devono essere invasi da parassiti oppure essere in avanzato o arretrato stato di maturazione, non integri. Stagionalità novembre-dicembre.

Mele tradizionali o BIO (Stark, Red Delicious, Golden Delicious, Imperatore, Royal Gala mela rossa IGP di Cuneo): provenienti da coltivazione a km0 o filiera corta. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma, così come leggeri difetti sulla buccia, come un lieve colpo di grandine, una leggera ammaccatura o bruciatura, purché cicatrizzata. Tali difetti devono essere circoscritti e non superare i due centimetri di lunghezza. I frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, raccolti al giusto grado di maturazione e devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mele con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Le mele non devono presentare difetti, né essere invase da parassiti, avere un avanzato o arretrato stato di maturazione, aver subito colpi di grandine e simili, oppure avere una pezzatura inferiore a quanto indicato. Sono inoltre ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali ad esempio lievissima lesione purché cicatrizzata. Stagionalità settembre-febbraio. Calibro 70/75 grammatura gr. 150.

Melone retato tradizionale o BIO: proveniente da coltivazione locale o piemontese, deve avere caratteristiche della cultivar specifica. Deve avere la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Stagionalità luglio – agosto. Grammatura circa kg. 1,5. Cad.

Pere tradizionali e BIO (William, Abate Fetel, Conference, Decana): provenienti da coltivazione locale, piemontese, devono essere delle cultivar indicate. Non devono essere acerbe, grumose, con difetti di ogni genere sia sulla polpa sia sulla buccia. Stagionalità settembre- dicembre. Calibro 60/70 grammatura 150.

Pesche nettarine tradizionali e BIO provenienti da coltivazione locale o piemontese, devono possedere i requisiti tipici della varietà ed essere esenti da difetti che interessano la polpa e la buccia, quali ammaccature, bruciatura dovuta al sole, attacchi di insetti o di malattia, lesioni in genere. Non devono presentare aperture nel punto di attacco del peduncolo. Le pesche devono essere raccolte con cura e lo stato di sviluppo e maturazione devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. Stagionalità giugno – agosto. Calibro 73/80 media pezzatura

Susine tradizionali e BIO di media pezzatura, provenienti da coltivazione locale o piemontese, devono avere caratteristiche tipiche della cultivar; devono avere un giusto grado di maturazione ed essere esenti da difetti di ogni genere. Stagionalità luglio-agosto. Calibro 50/55 o 55/60 media pezzatura.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti generali

Le forniture dei prodotti di seguito elencati devono provenire prevalentemente da produzioni nazionali. I prodotti specificati devono rispettare le norme di cui sopra per i surgelati e la normativa vigente in materia. I prodotti vegetali richiesti devono essere costituiti da verdure fresche di pezzatura omogenea, in buone condizioni igieniche e con caratteristiche merceologiche sane, atte ad essere avviate alla surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle caratteristiche prescritte dalle norme vigenti. Gli orticoli devono risultare accuratamente mondati e tagliati; non si devono rilevare alterazioni (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia devono essere separati, senza ghiaccio superficiale; l'odore e il sapore devono essere rilevabili, propri e tipici del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata nel post-cottura. Il calo di peso, scongelamento avvenuto, deve essere inferiore al 20%; sono tollerati modesti difetti di colorazione e tegumenti resistenti. Le verdure surgelate devono essere consegnate in busta sigillata, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, riportante anche la zona di provenienza del prodotto. La confezione (busta di plastica sigillata) deve essere 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, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le confezioni congelate e surgelate devono vantare una durata minima residua di almeno 90 giorni dal momento della consegna. Se proveniente da coltivazioni biologiche il prodotto deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti dalla normativa. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico.

Non saranno accettati prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. I prodotti devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante/confezionatore che devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette alimentari.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate, sia riferite al confezionamento ed etichettatura sia alle caratteristiche merceologiche, chimiche, microbiologiche e di trasporto, compresa la parziale interruzione della catena del freddo. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento della verdura o durante la lavorazione e utilizzo, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

Asparagi

Di colore verde al giusto grado di maturazione, 24 mesi dalla data di congelamento, nessun sapore o colore anomalo. Di origine nazionale o comunitario.

Basilico

Basilico tritato, produzione da coltivazione italiana, con applicazione dei principi della produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile. Sapore tipico senza retrogusti estranei. Colore verde scuro uniforme.

Bietola tradizionale e BIO

Prodotto congelato e porzionato in cubetti, colore verde scuro naturale e sapore tipico senza retrogusti estranei.

Broccoli a rosette e cavolfiore tradizionale e BIO

Il prodotto deve provenire da broccoli o cavolfiori maturi, ad elevato grado di mondata, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. Non devono essere presenti residui terrosi, insetti od altri infestanti e, in generale, contaminanti particolari di qualsiasi tipo e natura. Le infiorescenze devono essere di colore verde brillante /scuro ed i gambi di colore verde chiaro. Si richiedono confezioni da Kg 2,5

Carciofi

Spicchi di carciofo selezionati per aspetto e grammatura, lavati puliti da filamentosità. Senza retrogusti estraneo e dal colore verde chiaro. Si richiedono confezioni da Kg 2,5

Carote a rondelle tradizionali e BIO

Il prodotto non deve presentare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni. I pezzi non devono apparire separati, senza ghiaccio sulla superficie. Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm, con spessore non superiore agli 8 mm. Le rondelle devono avere il cilindro centrale ridotto, non spugnoso né legnoso. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Si richiedono confezioni da Kg 2.5

Coppette gelato

La coppetta deve essere a doppio gusto fiordilatte (a base di latte parzialmente scremato) e cacao, da gr. 55 cad.

Fagiolini (finissimi) tradizionali e BIO

I fagiolini surgelati sono il prodotto ottenuto da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati filamenti, steli e parti accessorie del frutto. Vengono richiesti fagiolini tondi, interi e con elevata uniformità. In particolare i fagiolini devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati. I fagiolini devono avere semi poco sviluppati e teneri in relazione alla varietà e i baccelli devono essere chiusi. Si richiedono confezioni da Kg 2,5.

Funghi champignos

Prodotto dal colore bianco crema e dall'odore e sapore tipico, si richiedono confezioni preferibilmente da Kg 2,5

Hamburger di bovino adulto

Prodotto a base di carne di bovino 68%, acqua pangrattato, farina di grano tenero. Prodotto nazionale o comunitario. Il singolo pezzo deve avere una grammatura di 100 gr.

Lasagne alla bolognese

Primo piatto a base di pasta all'uovo precotta con besciamella e ragù di carne.

Besciamella al 44% (latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, burro, sale e noce moscata), ragù di carne al 35% (carne di bovino 44%, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (sedano carote, cipolla) doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe antiossidante: estratto di rosmarino, pasta all'uovo precotta 20% (pasta all'uovo 67%, semola di grano duro, uova 18,5%, acqua). Parmigiano Reggiano DOP (latte sale caglio) spolverato in superficie. Contaminanti: conformi al Reg. CE 1881/2006 E s.m.e i. Caratteristiche organolettiche aspetto classico delle lasagne alla bolognese, colore: pasta giallo intenso, ragù rosso scuro, besciamella bianco latte. Odore tipico delle lasagne al ragù di carne. Il prodotto deve essere conforme ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità, senza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. Confezione da kg. 2,5.

Minestrone preparato tradizionale o BIO

Per le caratteristiche dei vegetali surgelati, si veda le caratteristiche dei prodotti surgelati sopra indicati, nello specifico il prodotto dovrà contenere, per valori in peso riportati in ordine decrescente di lista, le seguenti materie prime:

- patate;
- pomodori;
- carote;
- zucchine;
- fagioli cannellini o borlotti;
- cavolfiore o verza o broccoli;
- piselli;
- fagiolini;
- sedano;
- prezzemolo ed altre erbe aromatiche.

Le materie prime orticole dovranno presentarsi in forma cubettata, eccezion fatta per piselli e fagioli. E' considerato difetto di fornitura la presenza di particolari orticoli frammentati e privi di regolare cubettazione. Si richiedono confezioni da Kg 2,5.

Miscela EUROMIX (carote, taccole, broccoli)

Le materie prime orticole dovranno presentarsi in forma cubettata, eccezion fatta per taccole broccoli. Si richiedono confezioni da Kg 2,5 (due/5).

Misto soffritto verdure

Misto per soffritto ovvero mix di verdure surgelate composto da cubetti di carote, di sedano rapa e di cipolla. Si richiedono confezioni da Kg 2,5 (due/5).

Pasta sfoglia

Panetti di pasta sfoglia pronta di colore crema, a base di farina di frumento, margarina vegetale acqua e sale. Confezione da 1 kg.

Patatine congelate a listelli

Bastoncini di patate dal taglio omogeneo, 9x9 mm, colore dorato. Confezione da kg. 2,5

Piselli (finissimi) tradizionali e BIO

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto ad elevata uniformità dei singoli semi, di origine italiana. I piselli devono avere semi poco sviluppati e teneri in relazione alla varietà e i baccelli devono essere chiusi. Si richiedono confezioni da Kg 2,5.

Prezzemolo

Prodotto nazionale tritato e surgelato aspetto color verde tipico, dalla consistenza non fibrosa.

Spinaci a cubetti tradizionali e BIO

Si richiede un prodotto ad elevato grado di mondatura, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, di color verde brillante con foglie carnose. Non devono essere presenti residui terrosi, insetti od altri infestanti e, in generale, contaminanti particolati di qualsiasi tipo e natura. Se a cubetti, questi devono essere integri, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti. Si richiedono confezioni da Kg. 2,5.

Zucca a cubetti tradizionale e BIO

Il prodotto deve presentare cubetti individuali integri, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, di colore arancio/giallo naturale. Si richiedono confezioni preferibilmente da Kg 2,5

Zucchine a disco congelate tradizionale e BIO

Rondelle di zuccina surgelate senza picciolo, sane fresche prive di abrasioni sulla buccia, prive di residui di terra esenti da attacchi di insetti, malattie fungine e virali e non spugnose, raccolte al giusto grado di maturazione. Si richiedono confezioni Kg 2,5.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI/CONGELATI

Requisiti generali

Si definiscono "surgelati" i prodotti sottoposti alla tecnologia del congelamento rapido (-18°C in 4 ore) e mantenuta senza interruzioni fino alla vendita finale. I prodotti ittici di provenienza nazionale o estera, devono essere ottenuti da pesci sani, freschi, congelati a bordo dei pescherecci, oppure a terra nel rispetto delle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e confezionati e imballati in stabilimenti riconosciuti CE. I locali di immagazzinamento e conservazione degli alimenti ittici surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica che misurano - ad intervalli regolari - anche la temperatura dell'aria. Dovrà essere garantita inalterata la catena del freddo (- 18°C o inferiore) anche durante il trasporto, fino all'utilizzazione finale. I prodotti ittici non devono essere congelati singolarmente.

Tenuto conto della pezzatura richiesta per le singole confezioni di pesce, non è previsto l'interleaved, ossia il confezionamento con l'apposizione della pellicola blu fra uno strato e l'altro di pesce.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 01/03/1972) ed alle norme CEE (D. L. attuativo 531/1992, modificato dal D. Lgs. 524/1995) per quanto riguarda l'aspetto igienico- sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione; devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/1971. Il prodotto deve essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto e riportare in modo particolare l'origine e la data di scadenza, che non deve essere inferiore a 12 mesi rispetto a quella di consegna. Tutti i prodotti ittici surgelati/congelati devono essere consegnati nel rispetto del periodo di vita commerciale, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life.

I filetti e le trance di pesce surgelati/congelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; le confezioni dei prodotti ittici congelati devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative degli stessi, oltre a proteggere da contaminazioni batteriche o di altro genere ed impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas. Le grammature previste si intendono al netto della glassatura presente; la glassatura deve essere chiaramente indicata in etichetta. I filetti e le trance devono essere perfettamente toelettati, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamenti, disidratazioni, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne; dovranno essere conformi al D. Lgs. 110/1992. Il peso dell'imballaggio (tara) deve essere apposto con caratteristiche indelebili sull'imballaggio stesso, indicato in grammi/chilogrammi; gli scostamenti dalla tara non possono superare l'8% per gli imballaggi di cartone, ma in ogni caso, per il prodotto acquistato si fa riferimento al peso netto dello stesso. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/1971 suddetto. I prodotti non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli sulla parte esterna della confezione.

Tutte le confezioni devono contenere pesce del medesimo tipo, in tranci integri, non costituito da frammenti ricomposti, di pezzatura omogenea (indicata per i singoli tipi di pesce) e rispondenti al peso netto indicato sulla confezione, escludendo la % di glassatura, quando prevista. Qualora fosse presente la glassatura, ottenuta con acqua pulita, priva di corpi estranei, questa dovrà corrispondere a quanto indicato per le varie

tipologie di pesce. La glassatura è da considerare un involgente protettivo rientrante nella tara; il rivestimento di ghiaccio ha lo scopo di proteggere il prodotto da contaminazioni e dalla disidratazione. Per ogni tipo di pesce deve essere rispettata la zona di pesca indicata (che deve apparire in etichetta) e la eventuale percentuale di glassatura anch'essa deve essere riportata in etichetta e sul rispettivo DdT di consegna. Dopo aver scongelato il pesce e portato a temperatura ambiente, lo stesso deve presentare caratteristiche organolettiche e aspetto uguali alla medesima specie allo stato fresco:

- odore fresco;
- colore vivo e lucente;
- consistenza soda;
- le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% massimo.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate, sia riferite al confezionamento ed etichettatura sia alle caratteristiche merceologiche, chimiche, microbiologiche e di trasporto, compresa la parziale interruzione della catena del freddo. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento, decongelamento del pesce o durante la lavorazione e cottura, la restituzione sarà sul prodotto non in confezione originale.

Bastoncini di merluzzo

Prodotto a base di filetti di merluzzo 100% e pangrattato dalla consistenza croccante. La produzione deve essere italiana. Le forniture del prodotto saranno costituite da imballi da kg 2 (due).

Filetti di platessa

I filetti di pesce devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco ed avere:

- Pezzatura del singolo filetto: gr. 60 e gr. 90 spessore mm 3-4
- Glassatura non superiore al 15%

I filetti devono risultare perfettamente puliti e privi di parti viscerali, pinne o resti di pinne, maculazioni ematiche localizzate in grumi (per dissanguamento imperfetto). Dovranno essere forniti perfettamente deliscati e decuticolati (ovvero assenza di porzioni piccole o grandi di cuticola epidermica). Interfogliati cioè con un foglio plastico di separazione tra un filetto e l'altro, in subordine si può prevedere il prodotto surgelato in porzione individuale IQF (Individual Quick Freezing). Il peso, netto da incarto, del solo filetto dovrà essere non inferiore al 70% del peso totale netto di ciascun filetto. Il prodotto dovrà essere accompagnato da specifiche indicazioni merceologiche, relativamente alla specie ittica, origine geografica, peso netto (glassatura esclusa), stabilimento di confezionamento (bollo CEE), data di confezionamento e di consumazione, numero del lotto, modalità di conservazione. La glassatura presente non sarà ricompresa nel peso (al netto) del prodotto ma costituirà, sempre, un dato ponderale aggiuntivo, a norma di quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011. Le forniture del prodotto i saranno costituite da imballi da kg 5.

Filetti di merluzzo

Il filetto di merluzzo d'Alaska lungo dovrà essere spellato, accuratamente toelettato, decapitato, eviscerato e privo di spine, cartilagini e pelle. I filetti e i tranci di merluzzo devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, con tessuto muscolare di colore bianco e:

- Pezzatura di gr 200-250
- Glassatura non superiore al 20%

Le forniture del prodotto saranno in confezioni da 5 kg.

Verdesca in tranci

Dovrà essere spellato, accuratamente toelettato, decapitato, eviscerato e privo di spine, cartilagini e pelle. I tranci devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza ed avere:

- Pezzatura di g 150-300
- Glassatura 10%

Le forniture del prodotto saranno costituite da imballi da kg 5.

PRODOTTI DI IV GAMMA

Se proveniente da coltivazioni biologiche il prodotto deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti dalla normativa. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico.

Finocchi a spicchi

Il prodotto locale o nazionale deve presentare quarti/spicchi di finocchio, di colore bianco naturale, privo di spaccature e di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. Di consistenza tenera, ma non fibrosa o flaccida. Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni. Si chiedono confezioni da Kg 2,5.

Si richiede confezionamento da Kg. 2,5

Insalate verde e mista tradizionale e BIO

Da produzione locale o nazionale, devono essere costituite tagli a julienne e grosso.

Gli ortaggi a foglia non devono avere parti prefiorite, foglie esterne scure e di scarto, avvizzite, oppure presentare malattie, attacchi parassitari, presenza di insetti o simili o danni che ne alterino le caratteristiche tipiche della specie. Le insalate devono essere chiaramente identificate e riportare in etichetta anche il nome della varietà. Le insalate devono essere consegnate prive di umidità esterna eccessiva (non è consentita acqua aggiunta); il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie. Sono ammesse tracce minime di terra. Si confezioni da Kg. 1.

Patate

Patate di varietà varia cubettate (10x10) oppure (20x20) di origine nazionale o comunitaria. Il prodotto deve essere confezionato in ATM e in buste idonee per alimenti. Si chiede confezionamento da kg. 5.

Carote

Le carote pelate intere o a julienne devono essere di origine nazionale o comunitaria. Il prodotto deve essere confezionato in ATM e in buste idonee per alimenti. Si chiede confezionamento da kg.2,5.

Lotto 2 Caratteristiche tecniche prodotti	PRODOTTI LATTERIO CASEARI PASTA SECCHI E AFFINI PRODOTTI DI STOCCAGGIO VARI
---	--

Aceto di vino bianco

L'aceto richiesto deve essere confezionato in bottiglia di plastica con chiusura ermetica munita di sigillo e contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente. L'aceto di vino utilizzato deve essere prodotto dalla fermentazione acetica dei vini (bianchi) e deve avere una acidità totale (espressa in grammi di acido acetico per 100 ml di aceto, determinata secondo i metodi ufficiali di analisi) espressa in acido acetico non inferiore a g 6 per cento millilitri; un quantitativo di alcole non superiore all'1,5% in volume. Non deve contenere metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente. L'aceto all'analisi organolettica, chimica o microscopica non deve risultare alterato.

Le confezioni richieste sono di capacità pari a lt 1 (uno).

Acqua oligominerale minerale naturale – frizzante

L'acqua minerale naturale dovrà essere del tipo "acqua minerale naturale" non addizionata di anidrite carbonica oligominerale, molto leggera, con basso residuo fisso e basso contenuto di Sali, con contenuto di minerale tra 50 e 500 mg. per litro. Le acque minerali naturali devono attenersi alle seguenti norme:

D.Lgs 8 ottobre 2011 n. 176 art. 12 per l'etichettatura e Direttiva 2009/54/ CE dell'8 giugno 2009 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche delle acque minerali naturali. L'acqua deve essere contenuta in bottiglie PET e l'aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire bottiglie da l.0,500 e da l. 1,500. L'acqua frizzante: con aggiunta di d'anidride carbonica 0,67 (3.4 +/-0,2) %. Non deve essere presente odore anomalo, durabilità del prodotto 12 mesi.

Barretta di cioccolato al latte

Prodotto senza glutine a base di zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, massa di cacao, emulsionante (lecitina di soia), estratto naturale di vaniglia. Cacao minimo 32%. Confezione da grammi 20. Shelf life: 20 mesi

Bicarbonato tipo Crastan

Bicarbonato di sodio purissimo, E500 aspetto in polvere cristallina bianca, consistenza polvere e deve essere inodore.

Biscotti secchi tipo Plasmon o Mellin

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni, riportando la data di scadenza della confezione. La shelf-life deve essere pari ad almeno il 50%. Il prodotto deve risultare facilmente solubile e digeribile.

Gli ingredienti saranno: farina di frumento, zucchero, olio vegetale (girasole o oliva) latte scremato in polvere, amido di frumento, estratto di malto da orzo agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio e di sfosfato disodico) calcio carbonato emulsionante. Non devono presentare sapore e odore anomali. Senza olio di palma, senza uovo, senza coloranti e conservanti. Integrati con fibra, sali minerali e vitamine.

Budino a base di riso gusto cacao e vaniglia BIO

Il dessert senza glutine è richiesto al gusto vaniglia e cacao. Deve essere costituito dai seguenti ingredienti: acqua, sciroppo di mais, amido di riso, riso 10%, olio di semi di girasole, gelificante aromi naturali di vaniglia, oppure al cacao 2% e sale marino. Il prodotto avrà consistenza cremosa, colore bianco ambrato.

Budino di soia gusto cacao e vaniglia

Il dessert è richiesto al gusto vaniglia o cacao. Deve essere principalmente costituito dai seguenti ingredienti: acqua, zucchero, semi di soia decorticati (6,4%) addensanti fosfato tricalcico, maltodestrine, aroma, sale marino vitamine (B2-B12,D2) coloranti naturali. Senza lattosio e derivati del latte. Senza glutine.

Budino tradizionale o BIO

Prodotto dolciario a base di latte stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT. Latte origine italiana o comunitaria. Ingredienti: latte intero, zucchero, amido modificato di tapioca, cioccolato (1,4%), cacao magro, gelificante: carragenina, aromi.

Burro

Con detto termine deve esclusivamente intendersi il prodotto ottenuto dall'affioramento di panne fresche di latte vaccino di giornata, filtrate, centrifugate e pastorizzate, senza fusione alcuna o aggiunta di burro di altra provenienza in assenza di coloranti, aromatizzanti e additivi. Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. Il prodotto deve garantire un contenuto di grasso non inferiore all'82%, presentare ottime

caratteristiche microbiche e risultare fresco e non sottoposto a congelamento o surgelazione. La vita commerciale residua deve essere pari ad almeno il 60%. Le confezioni richieste sono da gr. 200 e da kg. 1.

Cacao amaro in polvere

Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Ingredienti: cacao in polvere, correttore di acidità. Amaro.

Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

Sono richieste confezioni da kg. 1.

Cannellini e borlotti lessati

Cannellini lessati inscatolati e stabilizzati mediante processo termico. Il prodotto deve essere dalla consistenza morbida, colore caratteristico avorio, dal sapore senza retrogusto. Ingredienti fagioli cannellini reidratati, acqua e sale. Borlotti fagioli lessati: ingredienti acqua, sale, antiossidanti acido ascorbico, correttori di acidità acido citrico. Imballo in banda stagnata con apertura Easy open. Confezione richiesta da kg. 3.

Carta forno

Carta da forno vegetale rotolo h. 40xmt50.

Resistente allo strappo e alla trazione anche dopo riscaldamento a MD (200°C, 20min.).

Ceci lessati

Ceci lessati inscatolati e stabilizzati mediante processo termico. Il prodotto deve essere dalla consistenza morbida, colore caratteristico avorio, dal sapore senza retrogusto. Ingredienti ceci reidratati, acqua e sale. Provenienza Italia o comunitaria. Imballo in banda stagnata con apertura Easy open. Confezione richiesta da kg. 3.

Ceci secchi

I ceci secchi, provenienti dalla pianta di *Cicer arietinum*, di varietà mediterranea, devono provenire da coltivazioni locali/regionali/nazionali. La pezzatura del legume deve essere omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma di alcune unità per confezione (max 10%). I ceci devono essere di colore paglierino tipico, di forma sferica con superficie più o meno liscia; devono essere essiccati uniformemente (umidità della granella non superiore al 13%). I ceci devono essere sani, non devono presentare difetti superficiali, macchie nere, esenti da attacchi parassitari, muffe, di corpi estraneo come insetti, pietrisco, etc. e non devono aver subito alterazioni di alcun genere. Devono reagire bene alla cottura, previo ammollo di 6-8 ore. Non devono essere ottenuti da coltivazioni transgeniche e non devono contenere tracce di Ocratossine, Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto consentito dalla legislazione vigente.

Le confezioni (sacchetti) sono richieste da kg. 2 e devono essere integre, sigillate, sufficientemente robuste, tali da garantire l'integrità del prodotto.

Confettura di frutta tradizionale o BIO

La fornitura si riferisce a confettura frutta quale: fragola, albicocca. La confettura, consegnata in barattoli di vetro, deve risultare chiusa ermeticamente, deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Se proveniente da agricoltura biologica occorre le relative certificazioni.

Si richiedono confezioni in barattoli di vetro di peso di circa gr 620 o gr. 800.

Si richiedono anche confezioni monoporzione da gr. 25.

Contentore in alluminio

Contentore in alluminio 501 C+C circolare bordo G, peso netto gr. 2,45 +/-8%

Temperatura di utilizzo -40°C + 350°C. – Idoneo al contatto con gli alimenti.

Crema di frutta varia senza zucchero

Crema di frutta senza zucchero e senza conservanti aggiunti. Il prodotto deve essere preparato solo da frutta fresca al giusto grado di maturazione, secondo buone prassi preparatorie. Origine italiana o comunitaria.

Si richiede principalmente il gusto pera.

Fagioli secchi (borlotti-cannellini) tradizionali o BIO

I fagioli secchi delle varietà borlotti e cannellini provenienti da coltivazioni locali, regionali e nazionali devono avere la forma, il colore e le caratteristiche tipiche del prodotto, con buccia perfettamente aderente, senza macchie scure, fori o difetti di qualunque natura, nonché una pezzatura omogenea, con tolleranza max del 5% sulle unità totali della confezione. Il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non deve superare i 12 mesi. I legumi devono essere sani, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali, nonché di muffe, insetti o corpi estranei quali frammenti di pietre, terra, ecc. e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni di vario genere. I fagioli non devono essere ottenuti da coltivazioni transgeniche. Non devono

contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

I fagioli secchi devono essere in confezione da Kg. 2.

Fagioli borlotti lessati

Fagioli borlotti lessati inscatolati e stabilizzati mediante processo termico. Ingredienti fagioli reidratati, acqua sale, antiossidanti acido ascorbico, correttori di acidità acido citrico. Provenienza Italiana o comunitaria.

Imballo in banda stagnata con apertura Easy open. Confezione richiesta da kg. 3.

Farina di grano tenero "00" tradizionale o biologica

Tipo "00" secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187 e ss.mm.ii. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96 ss.mm.ii., o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, ss.mm.ii. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e frammenti di insetti, muffe, funghi o altri agenti infestanti di natura microbiologica, fisica e chimica e non deve presentare grumi, sapori e odori acri. Il prodotto è ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme alla legislazione vigente. Confezioni richieste da kg 1 e da 5 kg.

Farro perlato decorticato

Il prodotto deve essere ottenuto da cereale di produzione nazionale, o comunitaria. Il farro perlato decorticato non deve essere ottenuto da coltivazioni transgeniche. I grani devono risultare uniformi, integri, e puliti. I chicchi devono essere integri ed essere stati sottoposti al solo processo di raffinazione (simile alla sbiancatura del riso) atto a rimuovere la parte più esterna. Il farro dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve e frammenti di insetti, muffe, funghi o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture. Il farro perlato deve essere in confezione integra, chiusa, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e /o integrazioni. Il farro perlato può essere utilizzato senza ammollo preventivo. Si richiedono confezioni da Kg. 1.

Fecola di patate

Prodotto ad uso dolciario. Le caratteristiche organolettiche prevedono che sia in polvere bianca fine inodore e insapore e che compressa tra le dita scricchioli. Non contiene e non proviene da OGM. Produzione italiana o comunitaria. Si richiede in confezioni da kg.1.

Fette biscottate

Le fette biscottate devono essere prodotte con i seguenti ingredienti: farina grano tenero "0" olio di semi di girasole, zucchero, crema di lievito, estratto dimalto d'orzo, sale iodato e aromi naturali. Senza OGM.

Le fette biscottate consegnate devono essere integre, fresche, friabili e croccanti. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da gr.320/ 500.

Fette biscottate tostate senza glutine

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute. La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore. Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di kamut, di gonococco e di triticale neppure in tracce. Queste fette sono da consumare in sostituzione del pane comune. Ingredienti: farina di riso, fecola di patate, farina di lupino, zucchero, olio vegetale, sale aromi.

Fontal

Il prodotto è un formaggio di latte vaccino a pasta semidura- zona di mungitura Unione europea. Gli ingredienti sono: latte, sale, caglio microbico, fermenti lattici, trattato in crosta con conservante E235, colorante, E160bII, E172. Prodotto soggetto a pastorizzazione. No OMG. Si richiede la fornitura in tranci da circa kg.3

Formaggio spalmabile tipo Philadelphia o Quick

Gli ingredienti saranno latte pastorizzato, panna, sale e fermenti lattici, oppure a base di latte pastorizzato, crema di latte, sale, addensanti. Il prodotto si presenta spalmabile, cremoso e fresco. L'origine del latte nazionale o comunitaria. I prodotti devono essere forniti nelle seguenti grammature: gr. 100, e gr. 50.

Formaggio Taleggio DOP

È un formaggio prodotto esclusivamente con latte vaccino, dal sapore dolce e cremoso nella struttura, si presenta in forma intera, adatta al taglio. Origine del latte italiano, il prodotto finito è della Lombardia, Piemonte, Veneto. Si richiede la fornitura in confezioni da Kg. 2,2.

Galette di mais BIO

Galette di mais da agricoltura biologica, con relative certificazioni.

Prodotto ottenuto dalla soffiatura del mais in forni ad alta pressione con aggiunta di sale, a basso contenuto di grassi saturi.

Gnocchi freschi di patate tradizionale e BIO

Gli gnocchi di patate freschi a base di purea di patate all'80%, farina di grano tenero tipo 00, fecola di patate 6%, aroma naturale e conservante E200 acido sorbico. Spolverati con farina di riso. Devono presentare una elevata tenuta alla cottura. La confezione sigillata per gnocchi è richiesta da Kg. 1

Grissini senza glutine

Il prodotto è a base di mais, amido di riso, uova, oli e grassi vegetali, farina di riso, lievito, sale, latte scremato in polvere, fecola di patate e addensante. La confezione è richiesta in formato da gr.500.

Latte UHT parzialmente scremato / intero tradizionale o BIO

Il latte UHT parzialmente scremato deve provenire da animali sani, allevati in paesi dell'Unione europea. La trasformazione del prodotto deve avvenire in Italia. Il latte deve avere un colore bianco opaco, un odore poco marcato, e deve essere sottoposto a trattamento termico UHT che inattivi la carica batterica.

Nelle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza. Si richiedono confezioni da lt 1.

Lenticchie lessate

Le lenticchie devono essere lessate inscatolate e stabilizzate mediante processo termico. Il prodotto deve essere dalla consistenza morbida. Ingredienti lenticchie reidratate, acqua e sale. Provenienza preferibilmente Italiana o comunitaria. Imballo in barattolo elettrosaldato. Confezione richiesta da kg. 3.

Lenticchie mignon secche

Le lenticchie devono essere di dimensione piccola e pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Le lenticchie non devono essere ottenute da coltivazioni transgeniche. Le lenticchie devono essere in confezione (sacchi) integri e sigillati. La confezione deve essere di Kg. 2 e deve garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Lievito fresco a cubetti

Il prodotto deve avere origine italiana senza ceppi di origine geneticamente modificata e senza trattamenti ionizzanti. Devono essere forniti con imballo idoneo alluminio-carta. Le confezioni richieste sono panetti freschi da g 25 (da conservare a temperature di refrigerazione).

Lievito vanigliato per dolci

Le polveri lievitanti, in confezioni da g 16 cad., contengono agente lievitante vanigliato per dolci da forno e devono essere ottenute dalla miscela di sostanze basiche (bicarbonato di sodio e carbonato di ammonio), Devono essere rispondenti a quanto previsto dalla normativa in materia. Il lievito deve presentarsi di colore bianco candido, essere di consistenza farinosa, sottile, impalpabile. La polvere lievitante non deve contenere glutine o tracce di esso. La confezione richiesta è da gr. 160.

Mascarpone

Il prodotto è ottenuto per coagulazione termoacida da panna da latte vaccino pastorizzato, con regolatore di acidità: acido citrico. Prodotto senza utilizzo di OGM, di origine italiana o comunitaria. Si richiedono confezioni da gr. 500.

Mozzarella tradizionale

La mozzarella richiesta, formaggio fresco a pasta filata, è prodotta con latte vaccino nazionale pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Imballo in vaschette preformate in polipropilene con chiusura poliammide e polipropilene. Si richiedono mozzarelle da gr. 30/50 in confezioni da Kg. 1.

Mozzarella monoporzione tradizionale o BIO

La mozzarella richiesta, formaggio fresco a pasta filata, prodotta con latte italiano o comunitario deve essere confezionata in busta singola, con liquido di governo, da gr. 125. Ingredienti latte pastorizzato, sale fermenti lattici, caglio microbico, acidificante. Si richiede confezione contenente 20 pezzi da gr. 125.

Mozzarella di latte vaccino filone

La mozzarella richiesta, formaggio fresco a pasta filata, prodotta con latte italiano o comunitario deve essere

confezionata in film plastico. Ingredienti latte pastorizzato, sale fermenti lattici, caglio microbico, acidificante. Si richiede confezione da Kg.1

Olio di oliva

L'olio approvvigionato dovrà contenere esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive. Ingrediente olio di oliva. Il prodotto avrà sapore dolce e colore verde e riflessi gialli tipici. Le olive devono essere di origine italiana o di provenienza Unione Europea.

L'olio di oliva non dovrà avere più di mesi 12 (dodici) dalla produzione e non presentare odori sgradevoli

L' imballaggio e confezionamento in contenitori ermetici in latta a garanzia del il mantenimento dei requisiti igienici. Le confezioni richieste saranno latte da lt 5.

Olio extravergine di oliva tradizionale o BIO

L'olio approvvigionato dovrà essere extravergine di oliva, ottenuto dalla spremitura delle olive di categoria superiore giunte a piena maturazione. Olio ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olive italiane oppure di provenienza Unione Europea. L'olio extravergine di oliva non dovrà presentare odori sgradevoli o sapore amaro. La durabilità del prodotto dovrà essere di 12 mesi.

Le confezioni richieste saranno bottiglie di vetro *scuro* da lt 1.

Olive nere snocciolate in rondella

Le olive sono confezionate in vasetti di vetro e pastorizzate in presenza di liquido di governo a base di salamoia. Gli ingredienti sono olive nere snocciolate, acqua, sale, stabilizzante e correttore di acidità. Il prodotto sarà fornito in vasi di vetro della capacità di kg. 1,7.

Olive verdi snocciolate

Le olive verdi denocciolate sono confezionate in vasetti di vetro e pastorizzate in presenza di liquido di governo a base di salamoia. Gli ingredienti sono olive, acqua, sale, acidificante e antiossidante. Il prodotto sarà fornito in vasi di vetro della capacità di kg. 1,650.

Origano

Il prodotto deriva da foglie e inflorescenze essiccate, di provenienza italiana, UE o non UE.

L'origano in foglie 30 mesh in sacchetto da gr.500 è il prodotto richiesto.

Orzo perlato

Il prodotto deve essere ottenuto da cereale (*Hordeum vulgare*), meglio se di produzione nazionale o comunitaria. L'orzo dovrà presentare colore giallo paglierino tipico, avere grani di dimensioni uniformi, essere integro e privo di scorie. L'orzo deve essere in confezione (sacchetti) di materiale conforme a tutte le norme igieniche e sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione deve essere sempre indicato il luogo di produzione del prodotto. L'orzo perlato deve poter essere utilizzato senza ammollo preventivo. Se proveniente da coltivazioni biologiche deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti dalla normativa. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico. Si richiedono confezioni da Kg. 1.

Panna da cucina UHT

Prodotto a base di crema di panna (latte) stabilizzante: carragenina lattosio e proteine del latte. La panna, il cui latte deve essere di origine italiano o comunitario, deve essere sottoposta a trattamento UHT per rendere inattiva la carica batterica. Deve avere consistenza cremosa, di colore bianco e odore caratteristico di panna. Si richiede confezione da gr. 500.

Parmigiano Reggiano DOP da tavola e grattugiato

Il prodotto è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato provenienti da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona di origine. Origine Italia: zona di produzione Parmigiano Reggiano. La zona di produzione comprende le province di Parma, Reggio nell'Emilia, Modena e i territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po. Il Parmigiano Reggiano DOP è un prodotto italiano definito dal Disciplinare di Produzione. Le operazioni di grattugia devono avvenire nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo, il confezionamento deve avvenire in atmosfera protettiva e seguire immediatamente l'operazione di grattugia senza nessun trattamento e senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie. Gli ingredienti: latte al 98,397% , sale 1,6%, caglio 0,003% senza OGM. Il prodotto deve essere conforme alla vigente Legislazione Europea. Imballo in busta ATP in PET PE. Si richiede confezione in busta (per il prodotto grattugiato) da gr. 500, e confezione in trancio da 1/8 circa Kg. 5,1

Passata di pomodoro – pelati tradizionale o BIO

La **passata di pomodoro** è un succo di pomodoro ottenuto con tecnica Hot Break da pomodori sani, freschi, maturi i cui ingredienti sono: pomodoro, acido citrico (E330). La passata è ottenuta dalla spremitura diretta del pomodoro fresco, il quale deve avere le stesse caratteristiche organolettiche e merceologiche del pomodoro pelato. E' un prodotto pronto all'uso, senza ulteriore cottura. Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche in banda stagnata. I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente. Origine del pomodoro Italia. Si richiede confezione da Kg.3

I pomodori pelati tradizionali o BIO

Il pomodoro pelato è un prodotto contenuto in conserva vegetale ottenuta aggiungendo a pomodori pelati succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato, con aggiunta di acido citrico. Prodotto ottenuto da frutti sani e maturi, e sottoposto a processo di pastorizzazione. Non necessita di cottura. Gli ingredienti sono: pomodori pelati, succo di pomodoro, correttore di acidità. Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche in banda stagnata. I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente. Se proveniente da coltivazioni biologiche il prodotto deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti dalla normativa. Origine del pomodoro Italia. Le confezioni di pomodori pelati saranno richieste da 500 gr. e da kg. 3.

Pasta senza glutine tipo Bi-Aglut

La pasta deve essere prodotta esclusivamente con amido di mais, farina di riso integrale. Non deve contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina. La pasta non deve essere ottenuta da ingredienti transgeniche o da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti. Formati della pasta richiesti devono essere adatti per utenti dei nidi d'infanzia, delle scuole d'infanzia e primarie –secondarie e dovranno essere specificati i tempi di cottura. Si richiedono confezioni da gr 400.

Pasta di semola di grano duro e formati speciali

La pasta alimentare deve essere ottenuta, quale requisito merceologico essenziale, dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola/farine di grano duro e acqua. Dovrà essere garantita la fornitura di vari tipi di pasta, ovvero formati adeguati per utenti dei nidi d'infanzia, delle scuole d'infanzia e primarie –secondarie. Per ogni tipo di formato di pasta dovranno essere specificate, nella scheda tecnica di prodotto, le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura;
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento di buoni requisiti organolettici.

L'imballo sarà in busta/cellophane da Kg. 3 e Kg. 5.

Pasta di semola integrale BIO

E' un prodotto a base di semola integrale biologica di grano duro e acqua. L'origine è al 100% da agricoltura italiana. Il prodotto non contiene OGM. Il prodotto biologico deve avere la certificazione che dovrà essere fornita da uno dei Consorzi Responsabili dei Controlli (O.d.C.), a norma del Reg. CE 834/2007. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'Organismo di Controllo, gli estremi dell'Autorizzazione Ministeriale, il codice dell'Azienda produttrice, il codice di lotto. Sono richieste confezioni (sacchetti) da Kg 2.

Pesto alla genovese

La materia prima deve provenire da coltivazioni italiane o comunitarie.

Il prodotto contiene: olio di semi di girasole 34%, basilico genovese DOP al 33% anacardi formaggio grattugiato (latte, sale caglio, conservante: lisozima da uovo) noci, olio extravergine di oliva, pinoli, sale antiossidante e conservanti. Si presenta di colore verde. Il prodotto è ottenuto attraverso la macinazione a freddo e confezionato in contenitori in plastica termosaldati con film trasparenti. Si richiede la confezione da kg. 1.

Piatto bicomparto

L'articolo è idoneo al contatto con alimenti, resistente ad alte e basse temperature. Compatibile con la termosaldatura. Piatto piano standard quadrato con bicomparto, di colore bianco gr. 14 180x180 mm composto da PP – Polipropilene, altezza 35 mm +/- 5% Si richiede confezione da pezzi 125

Piatto standard

L'articolo è idoneo al contatto con alimenti, resistente ad alte e basse temperature. Compatibile con la termosaldatura. Piatto **fondo** standard quadrato di colore bianco gr. 13,5 180x180 mm composto da PP – Polipropilene, altezza 35 mm +/- 5%. Si richiede confezione da pezzi 170

Preparato base per panna cotta

Prodotto a base di zucchero, lattosio, destrosio, amido di mais modificato, gelatina alimentare e addensante.

Durabilità del prodotto 36 mesi negli imballi originali. Aspetto polvere regolare e scorrevole, colore bianco. Confezionamento in sacchetto da Kg.1

Preparato per brodo vegetale

Il prodotto è un preparato granulare per brodo e condimento a base di cloruro di sodio, estratto di lievito, grasso di palma parzialmente idrogenato, verdure disidratate 2,9 (cipolla e carota), curcuma e curry. Il prodotto non deriva da OGM. Si richiede confezionamento in barattolo PEHD da kg. 1.

Preparato per budino al gusto cioccolato o crem caramel

Il preparato contiene zucchero, amido di mais, cacao magro, addensante. Durabilità del prodotto 36 mesi. Aspetto polvere omogenea di colore marrone. Si richiede confezione da kg. 1

Preparato per budino al gusto vaniglia

Il preparato contiene zucchero, amido di mais, addensante con aromi naturali con odore tipico di vaniglia. Durabilità del prodotto 36 mesi. Aspetto polvere omogenea di colore bianco. Si richiede confezione da kg. 1

Primo sale tradizionale o BIO

Formaggio a base di latte intero vaccino pastorizzato, sale, caglio, di produzione italiana.

Si presenta come pasta morbida, compatta, con occhiatura fine di colore bianco o leggermente paglierino. Sapore dolce tipico di latte. Confezione in TMC con vaschetta termo sigillata in polistirolo e durabilità 15gg dal confezionamento. Si richiede confezione in trancio Kg. 2.

Ricotta in monoporzione

Il prodotto è una ricotta fresca da latte italiano, ottenuta da siero di latte 97,7%, latte 1,1%, crema di latte 1,1 acido citrico 0,1%. L'imballo è in fustella circolare PS+ top plastico.

Sono richieste confezioni monoporzione da gr 100.

Ricotta vaccina

La ricotta vaccina fresca deve essere ottenuta da latte di origine italiana o Unione Europa. (Siero di latte vaccino pastorizzato, crema di latte pastorizzata e sale). La ricotta deve essere cremosa, morbida, di consistenza plastica, di colore variabile dal bianco avorio al bianco candido, di sapore dolce e delicato. Imballo in vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico. Si richiede confezione da kg. 1,5

Riso

Il riso richiesto è riso Ribe parboiled. Il riso deve essere identificato dalla denominazione commerciale della varietà e deve possederne tutte le caratteristiche tipiche. Il riso deve essere di produzione nazionale o Unione Europea. Non deve provenire da coltivazioni transgeniche. Si richiedono imballi in cellophane termoretraibile, e confezioni da kg 5.

Robiola BIO

Il formaggio è fresco e biologico confezionato a caldo, prodotto con latte intero vaccino da agricoltura biologica di origine italiana. I valori medi del grasso su gr. 100 di prodotto sono pari a 30.

Si richiede confezionamento in monoporzione da gr. 100.

Rotoli alluminio

Rotolo da mt. 150 in lega di alluminio AA 8006, largo 330 mm. Imballo primario in astuccio di cartoncino.

Rotoli pellicola

Pellicola in PVC dal colore giallo trasparente. Lunghezza 300m e larghezza 28,5 mm.

Sacchetti Freezer

Sacchetti in HDPE dimensioni cm. 28x28 per alimenti. Colore trasparente. Si richiede confezione da 200 pezzi.

Sacchetti goffrati

Sacchetti per cottura sottovuoto goffrato. La pellicola è AVBK 80 micron (24/56).

Le dimensioni dell'articolo sono 30x40cm, in confezioni da pezzi 100.

Sale marino iodato (grosso e fino)

Le singole confezioni di sale devono riportare tutte le indicazioni previste, compresa la dicitura "iodato" a caratteri leggibili, oltre alla specifica "marino". La fornitura di sale marino iodato dovrà essere ricavato dall'acqua di mare o di salgemma, addizionato artificialmente di iodio in forma di ioduro o iodato di potassio. Le quantità aggiunte dovranno essere pari a 30 mg di iodio per chilogrammo. Il sale richiesto è del tipo a cristalli fini e grossi, e deve essere corrispondente in tutto alle disposizioni legislative in materia. Le singole confezioni non devono presentare tracce di umidità o altro. Il sale non deve essere raggrumato, ma presentarsi in cristalli tipici per le due tipologie richieste (fino e grosso). Il sale marino iodato si richiede in confezioni da kg. 1 e da kg. 10.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi entro gg. 15-20 dalla produzione. Individuato dalla denominazione commerciale "crescenza maturo" ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri. Il formaggio non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. La confezione deve essere in materiale idoneo a venire a contatto con i prodotti alimentari, facilmente apribile e sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del formaggio fresco durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo, al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche ed organolettiche. Sono richieste confezioni Kg. 1.

Succhi di frutta in brik

I succhi saranno al gusto albicocca pera e pesca. Il prodotto è a base di polpa con un minimo del 50% di frutta. Nettare di frutta sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato in condizioni asettiche. Senza conservanti. Il brik è in Tetra Pak in poliaccoppiato e con cannuccia in polipropilene. Durabilità pari a 12 mesi dalla data di produzione. Prodotto in Italia.

"Roll" dolcino tipo Balconi o simili

Prodotto dolciario da forno ricoperto al 17% e farcito al 23% al cacao magro/vaniglia

Il dolce può essere preparato a base di pan di Spagna farcito con crema al cacao o crema alla vaniglia, con zucchero, farina di frumento, grassi vegetali, uova fresche, latte in polvere.

Thé

Bevanda analcolica di thé al limone sottoposta a trattamento termico UHT e confezionata in condizioni asettiche. Composizione: acqua, zucchero estratto di thé e acidificante. Il prodotto non è ottenuto da e non contiene OGM. Prodotto in Italia. Si richiede confezione in brik tetra Pak con cannuccia da ml 200.

Tonno all'olio di oliva

Il prodotto deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito, dalla vigente normativa, l'inscatolamento con la denominazione di "tonno". Il trancio di tonno deve essere costituito da un'unica porzione di carne ottenuta da un taglio trasversale della massa muscolare o composto da una o più parti riunite in un unico insieme compatto, posto in una latta in banda stagnata verniciata, chiusa ermeticamente dopo la colmatura con liquido di governo. La percentuale minima richiesta delle parti in tonno su liquido di inclusione (olio di oliva) dovrà essere pari almeno 75%, olio d'oliva 24% e sale, quindi gli ingredienti sono esclusivamente tonno, sale ed olio di oliva. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Confezioni sono richieste in latte da kg. 1,730.

Tortini con yogurt tradizionali o BIO

Il prodotto preparato con materie prime prive di OGM contiene farina di frumento tenero, zucchero, uova, oli vegetali NON idrogenati, proteine del latte, yogurt 3%, amido di frumento, sale e aromi. Si richiede confezione da 10 pz in monoporzione da gr. 35/36.

Uova sode

Il prodotto è a base di uova di gallina sode sgusciate in salamoia, di categoria A, allevamento a terra e di vario calibro. Le uova sode subiscono durante il processo di produzione un trattamento termico di cottura a 96°C per 15 minuti, tale per cui la temperatura al cuore delle uova sode è di 83°C. Il prodotto può essere usato tale e quale. L'imballaggio è costituito da vaschetta in alluminio con film protettivo a protezione. Si chiede confezione da 15 pezzi.

Uova sode

Il prodotto è a base di uova di gallina sode sgusciate in salamoia, di categoria A, allevamento a terra e di vario calibro. Il prodotto può essere usato tale e quale. L'imballaggio è costituito da secchiello in plastica sigillato. Si chiede confezione da 60 pezzi.

Vanillina

Il prodotto è un aroma per dolci composto da piccoli cristalli di vanillina all'odore di vaniglia. L'imballo idoneo al contatto con prodotti alimentari è costituito da bustina doppia da gr. 0,5. Si richiede confezione da gr. 50

Yogurt alla frutta tradizionale oppure BIO

Prodotto liquido o semiliquido di aspetto cremoso ottenuto esclusivamente da latte intero e fermenti lattici specifici vivi. Se biologico dovrà essere conforme alle disposizioni di legge. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate. Sono richiesti yogurt ai seguenti gusti: albicocca, ciliegia, banana, vaniglia, mirtilli, pesca, frutti di bosco. Per il confezionamento sono ammessi vasetti/contenitori in polipropilene, con pesatura a netto da gr. 125.

Zafferano

Il prodotto deve essere di categoria 1 e si presenta di colore rosso cupo. E' richiesto confezionato in bustine di 12 gr.

Zucchero

Il prodotto è bianco raffinato e semolato. Lo zucchero raffinato semolato deve essere confezionato in sacchetto di carta chiuso e riportare sulla confezione tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente relativa ai tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana. Lo zucchero deve contenere dal 99,5 al 99,9% di saccarosio e piccolissime quantità di ceneri e di umidità. Il prodotto deve essere fornito in pezzature da kg 1.

Alimento	Shelf-life al momento della consegna
latti fermentati, latte UHT, ricotta, formaggi molli	vita commerciale residua almeno il 70%
mozzarella	almeno 12 giorni rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
burro	vita commerciale residua almeno il 60%
yogurt	almeno 25 giorni rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno il 75%
prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali), prodotti in scatola, acqua oligominerale	vita commerciale residua almeno il 50% l'olio extra vergine d'oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione
