

LOTTO 2 PRODOTTI CONSERVATI – LATTICINI- UOVA**CIG:ZA12EC2AE7**

Descrizione	CONFEZIONE INDIVIDUALE, INDICARE CL, GR, PZ.	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO AL KG/LT IVA ESCLUSA	IVA	FREQUENZA DI ACQUISTO (1 MINIMO-3 MASSIMO)
Aceto di vino bianco					3
Aceto monoporzione					1
Acqua naturale 500 ml.					3
Ananas sciroppo					1
Bicarbonato di sodio					1
Biscotto frollino monoporzione					3
Burro da 1 kg					3
Cacao in polvere amaro					1
Caffè macinato					2
Ciccolato fondente da 1 kg					1
Corn flakes monoporzione					3
Dado vegetale granulare da 1 kg					2
Farina di tipo 0 (1)					3
Farina di tipo 00 +/- w260 (1)					1
Farina di tipo 00 +/- w380 (1)					1
Farro perlato					2
Fette biscottate monoporzione					3
Gelati vaschetta					1
Granella di nocciola					1
Ketchup monoporzione					2
Latte intero UHT (2)					2
Latte UHT parzialmente scremato (2)					3
Lievito di birra secco					3
Lievito per dolci vanigliato					3
Maionese monoporzione					2
Marmellata in barattolo vari gusti					2
Marmellata monoporzione vari gusti					3
Miele monoporzione					3

Nutella monoporzione					3
Nutella secchio da 3 kg					3
Olio di semi di girasole 10 lt					3
Olio extravergine di oliva 5 lt (3)					3
Indicare l' origine regionale DOP/IGP ai sensi del Regolamento CEE 2081/92 modificato dal Regolamento CE 2796/2000					
Olio extravergine di oliva monoporzione (3)					2
Olive nere snocciolate in barattolo					1
Origano secco					1
Ortoriso					1
Pane tramezzone					3
Pangrattato					2
Panna da cucina UHT					1
Panna liquida UHT					3
Pasta di semola di grano duro (4)					3
Pepe monoporzione					1
Pepe nero macinato					1
Peperoncino frantumato					1
Pesche sciroppate 3/1					1
Pomodori pelati 3/1					3
Preparato per budino vari gusti					1
Preparato per mousse vari gusti					1
Preparato per panna cotta vari gusti					1
Riso Carnaroli (5)					3
Riso parboiled (5)					1
Rosmarino macinato					1
Sale fino iodato					3
Sale grosso iodato					3
Sale monoporzione					1
Salsa tartufata					1
Strutto 500 gr					1
Succhi di frutta brik 200 ml vari gusti					3
The in bustina					3
Tonno all'olio di oliva 1 kg					2

Topping vari gusti					1
Triplo concentrato di pomodoro					1
Uova fresche 60/65 Da allevamento a terra					3
Vino da tavola bianco 1 lt per cucina					2
Vino da tavola rosso 1 lt per cucina					1
Wurstel pollo/tacchino da 250gr					2
Yogurt magro alla frutta vari gusti					3
Zafferano in bustina					2
Zucchero a velo					1
Zucchero monoporzione					2
Zucchero semolato					3

(1) **FARINA** Farina di grano tenero tipo "OO" e tipo "O" devono:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "OO" e 0,65% il tipo "O" ; proteine minimo 9,00 % il tipo "OO" e 11.00% il tipo "O" (N x 5,70);
- essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

(2) **LATTE:** Il latte UTH al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 75 (settantacinque) giorni.

(3) OLIO

L'olio extravergine d'oliva, di olive di produzione nazionale o comunitaria, dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile:

" olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

(4) PASTA

La pasta di semola di grano duro deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 ;
- deve essere prodotta in Italia con grano da coltivazioni italiane
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura non meno di 12 minuti,
- con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi

(5) RISO

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Deve provenire da raccolti nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

PRODOTTI IN SCATOLA					
Descrizione	CONFEZIONE INDIVIDUALE, INDICARE CL, GR, PZ.	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO AL KG/LT IVA ESCLUSA	IVA	FREQUENZA DI ACQUISTO (1 MINIMO- 3 MASSIMO)
Fagioli borlotti					3
Lenticchie					3
Mais					1

FORMAGGI					
Descrizione	CONFEZIONE INDIVIDUALE, INDICARE CL, GR, PZ.	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO AL KG/LT IVA ESCLUSA	IVA	FREQUENZA DI ACQUISTO (1 MINIMO- 3 MASSIMO)
Emmental bavarese trancio					2
Pasta filata					3
Grana padano monoporzione					3
Grana padano stagionato 12 mesi – 1/8					2
Mascarpone					1
Mozzarelle 100 gr					3
Mozzarelle filone 1 kg					3
Primo sale					1
Robiola monoporzione					3
Scamorze passite					3
Stracchino monoporzione					2

FORMAGGI: devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.

I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP) e potranno essere commercializzati anche in parti confezionate: sulle parti confezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- la denominazione commerciale del prodotto;
- gli ingredienti,
- il lotto di produzione;
- la data di scadenza;
- le modalità di conservazione;
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

I **formaggi a lunga stagionatura** come grana padano e parmigiano reggiano dovranno garantire una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la

somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.

I **formaggi** definiti **freschi** come Mozzarella, Robiola, Primosale e Stracchino dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi.

-La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

Al momento della consegna da parte del fornitore i formaggi freschi devono avere una vita residua (shelf life) di almeno dodici giorni.

DATA

FIRMA