



UFFICIO ECONOMATO

Indagine di mercato finalizzata **all'affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. a)**
del D.lgs. 50/2016 della fornitura derrate alimentari indirizzo alberghiero

CAPITOLATO

FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

PER IL FUNZIONAMENTO DEI LABORATORI

DI CUCINA DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO

Per il periodo 01/09/2023-08/06/2024

CIG Z353B5320D



INDICE

ART. 1	OGGETTO
ART. 2	PRODOTTI E QUANTITA' RICHIESTE
ART. 3	DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI
ART. 4	DURATA E PROROGA EVENTUALE
ART. 5	OBBLIGATORIETA' DELL'OFFERTA
ART. 6	AGGIUDICAZIONE
ART. 7	OFFERTE ANOMALE
ART. 8	REVISIONE PREZZI
ART. 9	CONSEGNA
ART. 10	VERIFICA DEI PRODOTTI
ART. 11	ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL FORNITORE
ART. 12	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE
ART. 13	PENALITA'
ART. 14	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 15	OBBLIGHI VERSO I DIPENDENTI
ART. 16	PAGAMENTI
ART. 17	ESTENSIONE DELLA FORNITURA
ART. 18	FORO COMPETENTE CONDIZIONI PARTICOLARI



ART. 1 OGGETTO

Oggetto della presente è la fornitura di derrate alimentari necessarie per il funzionamento dei laboratori di cucina ubicati presso:

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LUIGI EINAUDI" SUCCURSALE DOROTEE
Via Borghetto, 10 – CREMONA

SI RITIENE OPPORTUNO UN SOPRALLUOGO DELL'INGRESSO DI VIA BORGHETTO 10, PER VALUTARE LA COMPATIBILITA' DEI MEZZI DI CONSEGNA.

ART. 2 PRODOTTI E QUANTITA' RICHIESTE

I prodotti da fornire, suddivisi in lotti, sono i seguenti:

LOTTO 1 – GENERI ALIMENTARI SECCHI

LOTTO 2 – PRODOTTI SURGELATI – CARNE, FRUTTA, VERDURE E PRODOTTI DA FORNO

LOTTO 3 – PRODOTTI SURGELATI – PESCE

LOTTO 4 – PRODOTTI LATTIERO-CASEARI – UOVA – LIEVITI - PREPARATI DI CARNE –
SALUMI E INSACCATI

LOTTO 5 – LIQUORI E BEVANDE

La quantità globale dei lotti 1), 2), 3), 4), 5) indicata nelle tabelle A1), B1), C1), D1), E1) è riferita al consumo prevedibile dei prodotti per il periodo 01/09/2023 – 08/06/2024.

I quantitativi, riportati in via presuntiva, non sono impegnativi per l'Amministrazione in quanto il consumo è subordinato al numero degli alunni frequentanti e ad altre cause e circostanze. La fornitura dovrà quindi essere eseguita anche per quantitativi maggiori o minori sino al 40% in più o in meno, ed impegnerà la ditta alle stesse condizioni senza variazioni di prezzo.

Sarà facoltà dell'amministrazione poter provvedere ad acquisti liberi sul mercato di particolari partite di merce in deroga alle condizioni e agli impegni contrattuali, in proporzione non superiore al 20% del previsto del totale della fornitura.

ART. 3 DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI

L'elenco dei prodotti e la qualità da fornire per ciascun lotto sono indicate rispettivamente negli allegati A, B, C, D, E di seguito esposti nel presente capitolato.

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte delle Ditte fornitrici sono di seguito indicate:

Tutte le derrate alimentari dovranno essere di QUALITA'.

Per QUALITA' s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

Dovrà esserci CORRISPONDENZA qualitativa delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto.

Le DERRATE non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L del 6/4/2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007.

Le FORNITURE dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- COMPLETA ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture riportando un lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati (Reg. CE 178/2002).
- DENOMINAZIONE di vendita del prodotto secondo le norme vigenti.



- ETICHETTATURA conforme al Regolamento Europeo 1169/2011 e Regolamento Europeo 775/2018 – etichettatura riportante origine ingrediente principale (dal 01/04/2020);
- SHELF LIFE: al momento della consegna shelf life residua minima di 2/3 rispetto alla shelf life totale del prodotto, che sarà oggetto di controllo da parte del personale addetto alla ricezione delle merci. Il fornitore presenterà, a seguito della comunicazione dell'aggiudicazione, una tabella riepilogativa per i prodotti freschi, stagionati e surgelati, lattiero caseari, carne, ittici e uova riportante la shelf life degli articoli.
- IMBALLAGGI integri senza alterazioni evidenti (lattine non bombate, non arrugginite, non ammaccate, cartoni non lacerati ecc) e conformi al Reg CE 10/2011
- INTEGRITA' dei prodotti consegnati (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)
- PRESENZA dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc).
- MEZZI DI TRASPORTO impiegati: igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione e a norma; dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)
- TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' alimentare di filiera nei prodotti agroalimentari; provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che rende obbligatoria dal 1° gennaio 2005 la RINTRACCIABILITA' AGROALIMENTARE.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

Qualora durante il rapporto di fornitura la ditta aggiudicataria si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (cessata produzione del marchio offerto, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.), l'Amministrazione si riserva di accettare proposte alternative previa valutazione favorevole del prodotto sostituito per qualità e prezzo.

ART. 4 DURATA E PROROGA EVENTUALE

Il contratto avrà **decorrenza presunta** dal 01/09/2023 e scadenza il 08/06/2024 senza necessità di disdetta delle parti.

Può essere richiesta proroga alla scadenza dello stesso, previa richiesta dell'Amministrazione e accettazione da parte della Ditta.

In particolare il contratto, qualora il perdurare dell'emergenza sanitaria o il verificarsi di circostanze impreviste e imprevedibili non consentano la possibilità di darvi esecuzione, potrà essere prorogato, sempre previa richiesta dell'Amministrazione.

La proroga del contratto comporta la validità ed efficacia di tutte le condizioni in esso previste, prezzi compresi.

ART. 5 OBBLIGATORIETA' DELL'OFFERTA

Mentre con la presentazione dell'offerta la ditta è immediatamente obbligata nei confronti dell'Amministrazione a effettuare la prestazione nei modi e nei termini previsti dalla lettera d'invito e dal presente capitolato, per l'Amministrazione il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo il provvedimento di aggiudicazione definitiva e la stipulazione del contratto. L'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere o meno all'aggiudicazione.

ART. 6 AGGIUDICAZIONE

La fornitura sarà aggiudicata per singoli lotti, con il criterio del prezzo più basso.



Più precisamente, i lotti, saranno aggiudicati, previo esame delle offerte (redatte su apposite tabelle, allegati A1), B1), C1), D1), E1) al concorrente che avrà presentato **il prezzo più basso per l'intera fornitura del singolo lotto.**

E' ammessa la possibilità di presentare offerta e di risultare aggiudicatari di uno o più lotti.

ART. 7 OFFERTE ANOMALE

L'Amministrazione chiederà per iscritto precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta e procederà alla loro verifica, qualora l'offerta presenti carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione richiesta.

ART. 8 PREZZI

I prezzi unitari offerti debbono intendersi invariabili fino al 08/06/2024.

ART. 9 CONSEGNA

I prodotti dovranno essere consegnati ogni 7/15 giorni nelle ore mattutine (8,00-13,00), franco di ogni spesa e rischio, a cura della ditta aggiudicataria, direttamente presso il magazzino del laboratorio, nei giorni concordati e con le modalità indicate per ciascun lotto rispettivamente negli allegati sopracitati.

Le forniture dovranno essere garantite in ogni caso anche in occasione di maltempo o ad altre cause e circostanze.

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta dovrà esserne data comunicazione in tempo utile all'Ufficio Economato al fine di anticipare le consegne.

Gli incaricati del ritiro eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi ed alla qualità dei prodotti, così come indicati nel presente capitolato.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto in duplice copia (una da lasciare all'incaricato del ritiro ed una da allegare alla fattura) su carta intestata della ditta fornitrice, con indicazione esatta del tipo di prodotto consegnato e del relativo peso netto espresso in chilogrammi con lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati

SI RITIENE OPPORTUNO UN SOPRALLUOGO DEI LUOGHI DI CONSEGNA, PER VALUTARE LA COMPATIBILITA' DEI MEZZI DA UTILIZZARE.

ART. 10 VERIFICA DEI PRODOTTI

L'accettazione della merce, che avverrà con riserva non costituendo la firma apposta sul DDT quale attestazione di positivo collaudo della merce, non solleva il fornitore dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti ed occulti della merce fornita non immediatamente rilevati.

Come indicato all'art 3, si richiede, al momento della consegna, per i prodotti freschi, surgelati e stagionati lattiero caseari, carne, ittici e uova una shelf life residua minima di 2/3 rispetto alla shelf life totale del prodotto, che sarà oggetto di controllo da parte del personale addetto alla ricezione delle merci.

Per poter riscontrare il rispetto di quanto sopra, il fornitore presenterà a seguito della comunicazione dell'aggiudicazione presenterà una tabella riepilogativa per i prodotti freschi, surgelati e stagionati lattiero caseari, carne, ittici e uova riportante la shelf life degli articoli.

Quelle partite che non risultassero conformi alle caratteristiche precedentemente indicate all'art. 3, e a quanto in dettaglio qui sopra riportato, saranno rifiutate e la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione.



Nel caso in cui il fornitore non provvedesse in tal senso, sarà facoltà dell'Ente approvvigionarsi altrove, addebitando alla ditta appaltatrice il maggior onere sostenuto.

Le analisi e le perizie che si renderanno necessarie e che l'Amministrazione intendesse fare eseguire saranno affidate ad Istituti autorizzati, scelti dall'Amministrazione stessa. La relativa spesa rimarrà a carico del fornitore ogni qualvolta risulti che il prodotto somministrato non abbia i requisiti voluti dal capitolato.

Inoltre, ove la merce non risultasse conforme alle prescrizioni contrattuali o alle disposizioni di legge, il fornitore dovrà sottostare alla perdita totale della partita assegnata a cui il campione si riferisce.

Eventuali contestazioni riguardanti la qualità della fornitura, se non verranno risolte dalle parti, saranno inappellabilmente giudicate dal competente Servizio Sanitario (ASL).

Le forniture dovranno corrispondere ai pesi e ai quantitativi richiesti, eventuali eccedenze, non autorizzate, non saranno riconosciute e pertanto non pagate.

Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi ed i quantitativi che verranno riscontrati, in contraddittorio con il fornitore.

ART. 11 ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL FORNITORE

La verifica della fornitura e le dichiarazioni di ricevimento ed assunzione in carico dei prodotti da parte dell'ufficio destinatario non esonerano la ditta da eventuali responsabilità per difetti, imperfezioni e difformità che non fossero emersi all'atto delle predette operazioni, ma che venissero accertati.

Il fornitore è tenuto a mantenere identica e inalterata la qualità della merce per tutta la durata della fornitura.

L'Impresa si obbliga a sollevare l'Amministrazione da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti l'uso dei prodotti forniti, ogni qualvolta vengano accertati vizi o difetti di qualità dei prodotti consegnati.

L'Impresa assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o di danni arrecati, eventualmente, alle persone o alle cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nella esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto.

Nell'eseguire la prestazione, il soggetto aggiudicatario dovrà rispettare tutta la normativa in vigore relativa alla buona protezione, conservazione e trasporto delle merci stesse, ai sensi della L. n. 155/97.

Il soggetto aggiudicatario si impegna:

- a) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate alimentari. Il mezzo di trasporto e i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia.
- b) Realizzare il trasporto delle derrate alimentari nel rispetto rigoroso della normativa vigente in materia; gli automezzi a ciò adibiti dovranno essere coibentati isotermicamente ed in possesso di attestazione per il trasporto di derrate deteriorabili, pena la non accettazione della merce trasportata
- c) Che il personale addetto al trasporto ed alla consegna delle derrate rispetti i requisiti previsti dalle specifiche norme e abbia un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Azienda appaltante. Non dovrà opporre rifiuto in caso di contestazione in ordine alla conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente Capitolato e ai dati dell'ordinativo
- d) a rilasciare dichiarazione relativa all'assenza di prodotti geneticamente modificati tra quelli forniti;
- e) a rilasciare dichiarazione relativa al possesso di un piano H.A.C.C.P. e un manuale di autocontrollo secondo quanto previsto dalla normativa vigente reg. CE 852/2004, Si



impegna, inoltre, a riportare lotto della merce sui documenti di trasporto o sulle confezioni, così da garantire la tracciabilità e la rintracciabilità della merce.

ART. 12 STIPULA DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE

La ditta che risulterà aggiudicataria si impegna a stipulare il relativo contratto **entro il termine stabilito dalla comunicazione da parte della Direzione (non si applica il termine dilatorio ai sensi dell'art 32 c 10 lett b d Lvo 50/16)**.

Qualora la ditta non adempia agli obblighi indicati nella suddetta comunicazione, l'Amministrazione si riserva di revocare l'aggiudicazione ponendo a carico della ditta le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente.

L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, assumerà gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 comma 8 della legge n.136/2010 e dovrà comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 7, della legge n.136/2010, nonché generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, nei termini previsti dalla legge; la mancata comunicazione dei suddetti dati, comporta l'immediata risoluzione del contratto.

Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi, la risoluzione si verifica di diritto, quando l'Amministrazione, concluso il relativo procedimento, ne dà comunicazione scritta al soggetto aggiudicatario.

Tutte le spese contrattuali concernenti il contratto, sono a carico del fornitore.

ART. 13 PENALITA'

La ditta riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità, previa contestazione scritta dell'inadempimento trasmessa via pec:

- a) nel caso di ritardata consegna rispetto ai termini concordati, per causa non dipendente da forza maggiore, di tutta o parte della fornitura, una penale pari al 2% calcolata sul valore del prodotto fornito in ritardo.
- b) nel caso di mancata consegna ovvero di consegna incompleta e/o errata, una penale pari al 5% del valore dei beni non consegnati. L'Amministrazione potrà inoltre procedere all'acquisto da terzi dei medesimi quantitativi di prodotti, appartenenti anche a categorie merceologiche con caratteristiche superiori, addebitando l'eventuale differenza di costo per l'approvvigionamento alla parte, previa mera esibizione di fattura o altro documento giustificativo.
- c) nel caso di mancato adempimento dell'obbligo di sostituzione immediata di quelle partite che non risultassero qualitativamente conformi, sarà applicata una penalità pari a quella indicata al punto b).

Dopo che l'Amministrazione avrà provveduto all'applicazione di almeno tre penali per mancato rispetto degli orari e dei giorni di consegna della merce, ovvero per inosservanze riguardanti la qualità dei prodotti, il contratto si potrà risolvere di diritto a insindacabile giudizio dell'Istituto ai sensi dell'art. 1456 c.c., salvo il risarcimento del danno.

ART. 14 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'amministrazione può risolvere il contratto, durante il periodo di sua efficacia, al verificarsi di quanto previsto dall'art 108 del D Lvo 50/16.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto per i seguenti motivi:

- a) previa diffida ad adempiere, ai sensi degli artt. 1453 e 1454 C.C. ed all'esecuzione d'ufficio a spese del fornitore, in caso di:
 - gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali;
 - gravi manchevolezze nella fornitura;



- mancato rispetto degli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia previdenziale, assicurativa, antinfortunistica e dei contratti di lavoro nazionale e locali;
 - altre inadempienze che rendano difficile la prosecuzione della fornitura.
- b) ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 C.C., a tutto rischio e danno della ditta aggiudicataria, nei seguenti casi:
- addebito di almeno tre penali per inadempienze, come previsto dall'art. 13 del presente capitolato speciale d'onori;
 - grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
 - subappalto;
 - sospensione o interruzione della fornitura da parte del fornitore per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
 - cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento a carico della ditta aggiudicataria.
- c) ai sensi e per gli effetti dell'art. 1353 C.C., nel caso in cui:
gli Enti pubblici, di cui questa Amministrazione fa parte, fossero obbligati ad acquistare da un fornitore individuato dalla Consip, e il rapporto qualità/prezzo dei prodotti di detto fornitore risultasse migliore.
- d) In particolare il contratto sarà risolto per mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti d'incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi dell'art. 3 legge 136/2010.

La risoluzione del contratto avverrà con un mese di preavviso senza che la ditta stessa possa accampare pretesa alcuna e con ogni riserva per azioni di ulteriori danni, fermo restando la necessità che anche dopo il preavviso il servizio venga effettuato.

ART. 15 OBBLIGHI VERSO I DIPENDENTI

La ditta si obbliga a rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti imposti dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendone gli oneri relativi.

L'offerta tiene conto degli obblighi relativi alla disposizione in materia di sicurezza sulle condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza in vigore, così come previsto dalla vigente normativa in materia.

La ditta regola, nei confronti dei propri dipendenti, il trattamento giuridico e retributivo secondo condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria e nella località in cui si svolgono le lavorazioni, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazione e da ogni contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

La ditta è obbligata a continuare ad applicare dette condizioni anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se essa non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia receduto dalle stesse. In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati l'Amministrazione provvede a denunciare le inadempienze accertate all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione alla ditta.

ART. 16 PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato a mezzo bonifico bancario **entro 30 giorni fine mese dal ricevimento della fattura elettronica** mensile e la verifica positiva di conformità al presente capitolato. **CODICE UNIVOCO UFFICIO UF9MH4**

Alla scadenza dei termini di pagamento, decorreranno gli interessi moratori calcolati applicando il tasso legale in vigore.



ART. 17 ESTENSIONE DELLA FORNITURA

L'Amministrazione potrà aumentare o diminuire l'importo della fornitura entro il limite di spesa di un 40% (quaranta per cento) dell'ammontare contrattuale e l'aggiudicatario si impegna ad effettuarla alle stesse condizioni del contratto originale.

ART. 18 FORO COMPETENTE

Per tutto ciò che non è previsto, saranno applicate le norme del Codice Civile e tutte le disposizioni di legge in vigore, in quanto applicabili.

Foro competente, per ogni eventuale controversia, è quello di Brescia.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto in applicazione degli articoli n.1373 e n.1671 del Codice Civile.



Allegato A)

LOTTO 1 – GENERI ALIMENTARI SECCHI

I prodotti da fornire sono elencati nella tabella excel A1) al presente capitolato.

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE

Le qualità da fornire per ciascun prodotto sono le seguenti:

ACCIUGHE/ALICI IN FILETTI SOTT'OLIO DI OLIVA

Preferibilmente in barattoli di vetro da gr. 200.

In sede di aggiudicazione dovrà essere fornita una dichiarazione attestante che il prodotto è privo del parassita denominato "Anisakis".

ACETO BALSAMICO

Bottiglie da lt 0,5

ACETO BIANCO

Il nome di aceto di vino deve essere riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini. Deve essere confezionato in bottiglie di vetro da lt. 1, munite di contrassegno statale di garanzia.

AMARETTI

Non devono contenere grassi idrogenati.

Confezioni da gr. 200 circa.

AROMA LIQUIDO IN FIALE

Gusto arancia o limone in fialette.

BAGNA PER PASTICCERIA

Bagna per pasticceria aromi: vaniglia, limone, arancia.

Bottiglia da lt. 1

BRODO CON ESTRATTO DI CARNE MINIMO 4%

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato. Confezioni da kg. 1 circa.

CACAO AMARO IN POLVERE

Confezioni preferibilmente da kg 1.

CAFFE' IN GRANI

100% varietà arabica, tostato, di aspetto solido in grani. Confezioni da 1 kg.

CAMOMILLA FILTRI MONODOSE

Sacchetti filtro monodose.

CANDITI VARI MISTI

In confezioni preferibilmente piccole.

CAPPERI

Sotto sale, in confezioni preferibilmente da gr. 100/150, in vasi di vetro.



CASTAGNE SECCHHE

In confezioni preferibilmente da kg 1.

CILIEGIE ROSSE PER COCKTAIL

In vasi da kg 0,5

CILIEGIE VERDI PER COCKTAIL

In vasi da kg 0,5

CIOCCOLATO IN TAZZA IN BUSTE

In buste monodose. Confezione da 5 bs.

CIOCCOLATO BIANCO

Il cioccolato deve essere confezionato in panetti preferibilmente da kg 1 circa.

CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

Prodotto esclusivamente da pasta di cacao e da zucchero saccarosio, con contenuto minimo di cacao non inferiore al 70%.

Il cioccolato extra deve essere confezionato in panetti preferibilmente da kg 1 circa.

COLORANTI PER PASTICCERIA

Liquidi o in polvere.

CONCENTRATO DI POMODORO

In lattine piccole da gr 400 circa.

CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO

Vasetti da 450-500 gr e confezioni monodose da 30 gr.

FARINA BIANCA TIPO "0" E "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/67. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e muffe.

Le confezioni devono essere sigillate e senza difetti, rotture o altro. Confezioni da Kg. 1.

FARINA DI CASTAGNE

Farina di castagne conf. da 1 kg.

FARINA DI COCCO

Farina di cocco conf. da 0,5 kg.

FARINA DI FARRO

Farina di farro conf. da 1 kg.

FARINA DI MAIS

Ottenuta dalla macinazione del mais. Dovrà essere ben conservata in sacchetti chiusi sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto.

Non è ammesso l'uso di farina precotta.

Confezioni da 1 Kg. Di tipo fioretto e bramata.

E' preferibile che questo prodotto sia consentito ai celiaci cioè sia garantita l'assenza di glutine e il prodotto sia indicato nel prontuario (prodotti in commercio consentiti ai celiaci)



FARINA DI MANDORLE

Confezioni da 1 Kg.

FARINA DI MANITOBA

Confezioni da 1 Kg.

FARINA DI SEMOLA E DI SEMOLA RIMACINATA

Farina di semola conf. da 1 kg.

FARINA INTEGRALE

Farina integrale conf. da 1 kg.

FARINA SENZA GLUTINE

Farina Senza glutine conf. da 1 kg.

FARRO

Farro conf. da 0,5 kg.

FECOLA DI PATATE/MAIZENA

Confezioni da Kg. 0,250.

FETTE BISCOTTATE MONODOSE

Confezioni da 2 fette.

FRUTTA DISIDRATATA

Frutta disidratata di vari tipi in confezioni da 20 gr.

FRUTTA SCIROPATA

La frutta deve essere di colore, odore e sapore gradevole tipico del frutto. La frutta richiesta è amarene, ananas, pere e pesche. Deve essere conservata in latte preferibilmente da kg 0,5

FRUTTA SECCA

Pinoli, mandorle pelate o filetti, nocciole sgusciate, pistacchi, noci sgusciate, granella di nocciole, uvetta e prugne in confezioni piccole da gr 500 o kg 1.

FUNGHI PORCINI SECCHI

In confezioni da gr. 100/150.

GELATINA IN FOGLI

In confezioni da gr. 500

GELATINA IN BUSTE TIPO TORTAGEL

In confezioni da bs 3.

GOCCE DI CIOCCOLATO

in confezioni da 100/200 gr

GRANELLA DI ZUCCHERO PER DOLCI

In confezioni da gr. 125

GRANO COTTO PER PASTIERA

In confezioni da gr. 500



INSALATINA FIAMMIFERO

in vasi piccoli da 250 gr

AGENTE LIEVITANTE PER DOLCI E VANILLINA

Agente lievitante confezionato in bustine da 10 gr.

Vanillina confezionato in bustine da 0,05 gr.

CONFETTURA DI FRUTTA e MARMELLATA ARANCIA

Deve essere del tipo extra di una sola specie di frutta delle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

Deve essere confezionata in vasi di vetro da gr. 350/400 circa oppure in confezioni monodose da gr 30.

Deve essere priva di coloranti artificiali, edulcoloranti sintetici e conservanti.

MAIONESE

Confezioni da 500 ml

MIELE E MIELE MONODOSE

Dovrà essere del tipo vergine integrale e di produzione nazionale. Dovrà essere in confezioni da gr. 400/500 circa. Il miele monodose in confezioni da 30 gr.

MOSTARDA CREMONESE

Tipi vari in Vasetti da 400 gr circa.

NERO DI SEPPIA

Bustine da gr 8.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

Dovrà essere in contenitori da litri 1 .

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Dovrà essere in contenitori da litri 1

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Le confezioni dovranno essere da lt. 1 e recare impresso, oltre alle indicazioni previste dalla legge, l'anno di produzione. L'olio dovrà essere di produzione e provenienza italiana.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Dovranno essere in confezioni preferibilmente da circa gr. 300/400, in vasi di vetro.

ORZO

Orzo conf. da 0,5 kg.

PANCARRE'

Confezioni da gr 300/400 circa.

PANE AMERICANO IN CASSETTA

Confezioni da 500/750 gr

PANE PER TRAMEZZINI

Confezioni da 350 gr



PANE PER HOT DOG

Confezioni da 4 pz

PANE GRATTUGIATO

Sacchetti da gr 500.

PASSATA DI POMODORO

In bottiglie di vetro da gr 700. Senza aggiunta di coloranti e conservanti.

PASTA DI MANDORLE

In panetti da gr 100.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La qualità della pasta da fornire deve essere la prima così come essa è definita dalla scienza merceologica e dal regolamento approvato con Legge 4/7/1967 n.580 e successive modifiche (DPR 9/2/01 n.187).

Confezioni preferibilmente da Kg. 1.

La ditta fornitrice dovrà indicare i vari formati disponibili (più vasta è la gamma di formati meglio è). L'imballaggio deve essere originale chiuso e sigillato e recare il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo della pasta e del peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili.

PASTA ALL'UOVO VARI FORMATI

In confezioni da 250 gr.

PASTA SENZA GLUTINE VARI FORMATI

In confezioni da 400 gr.

PEPE VERDE IN SALAMOIA

In confezioni da 100 gr.

POLPA DI POMODORO IN SALSA DENSA

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati.

Confezioni richieste: da circa Kg. 3 lordo

POMODORI PELATI

Essi devono possedere i requisiti minimi di legge (D.P.R. n. 428 dell'11/04/1975, C.M. n. 137 del 25/06/1990, C.M. n. 138 del 13/06/1991 D. Lgs. 109/92).

Il peso sgocciolato della confezione dovrà essere di circa Kg. 3 lordi, di qualità San Marzano,.

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

In olio EVO e confezioni da gr 200 circa.

RISO VIALONE NANO, CARNAROLI, RISO BASMATI E RISO VENERE

La qualità deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge (in particolare alla legge 18/03/1958 n° 325 e successive modificazioni, D. Lgs. 109/92).

Le confezioni dovranno essere da kg. 1 in involucri atti ad evitare possibili contaminazioni o insudiciamenti.

SALE FINO E GROSSO

Dovrà essere privo di corpi estranei e in confezioni da kg. 1.



SALSA DI SOIA, WORCESTER

In confezioni piccole da ml 150.

SAVOIARDI

Confezioni da gr. 200 circa.

SEMOLINO DI GRANO DURO

Semolino in confezioni da gr. 250.

SENAPE DOLCE O PICCANTE, KETCHUP

In confezioni da ml 300/400 circa.

TABASCO

In confezioni piccole da ml 60.

SOTTACETI

In confezioni preferibilmente da 200/250 gr.

SOTTOLI

In confezioni preferibilmente da 200/250 gr

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE SECCHIE

Semi di sesamo, semi di papavero in confezioni da 1 kg.

Semi di finocchio, ginepro in bacche, chiodi di garofano interi, polvere di cannella, curry, curcuma, paprika dolce, noce moscata in polvere, peperoncini secchi interi e macinati, pepe nero e bianco in grani o in polvere, pepe rosa in grani preferibilmente in vasetti da gr. 300/400.

Origano e stecche di cannella da gr 150.

THE

In sacchetti filtro monodose da gr. 1,5 cad.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Dovrà presentarsi in tranci interi, essere tonno di prima scelta.

L'olio di copertura dovrà essere d'oliva e senza tracce di acqua. Le confezioni dovranno essere del peso netto di gr. 160. Dovrà essere indicato il peso del tonno sgocciolato e il peso dell'olio.

TUORLO E ALBUME PASTORIZZATI

In brick da kg 1

VINO BIANCO E ROSSO BRICK

Vino da tavola in brick da lt 1

ZAFFERANO

In polvere, in bustine da gr. 0,15 circa.

ZUCCHERO

Sarà preferito lo zucchero semolato.

Dovrà essere in confezioni da Kg. 1.

Verrà anche utilizzato zucchero di canna e zucchero a velo, entrambi in confezioni da Kg. 1

Lo zucchero dovrà essere anche in bustine monodose o in zollette.



Allegato B)

LOTTO 2 – PRODOTTI SURGELATI – CARNE, FRUTTA, VERDURE E PRODOTTI DA FORNO
--

I prodotti da fornire sono elencati nella tabella excel B1) al presente Capitolato.

CARNE PRIMA SCELTA**Bovino**

Fesa di vitello	(da 2 kg circa)
Noce di vitello	(da 8 kg circa)
Ossobuco di vitello	(cad. 200/250 gr)
Sottofesa di vitello	(da 4 kg circa)
Spalla di vitello	(da 7 kg circa)
Carrè di vitello	(da 6 kg circa)
Filetto di B.A.	(da 2 kg circa)
Scamone B.A.	(da 2,5 kg circa)
Roast-beef B.A. s/o	(da 4 kg circa)

Avicunicole

Busto anatra	(da 1,8/2,2 kg circa)
Busto pollo	(da 1,2 kg circa)
Busto tacchina	(da 4,5/5,5 kg circa)
Faraona disossata	(da 0,7 kg circa)
Fesa di tacchino	(da 2,5 circa)
Petti di pollo	(da 1 kg circa)
Petti di faraona	(da 1 kg circa)
Quaglie	(da 0,2 kg l'una circa)
Coniglio intero	(da 1,5 kg circa)

Ovine

Coscia di agnello	(da 1,5 kg circa)
Carrè di agnello	(da 1,5 kg circa)

Suine

Carrè di suino	(da 6 kg circa)
Costine di maiale	(da 6 kg circa)
Filetto di suino	(da 300 gr circa)
Lonza di suino	(da 3 kg circa)
Stinco	(da 1 kg circa)

VERDURA E FRUTTA:

Asparagi	(conf. da 2,5 kg)
Carciofi a spicchi	(conf. da 2,5 kg)
Champignons a fette	(conf. da 2,5 kg)
Fagiolini finissimi	(conf. da 2,5 kg)
Fragole gelo	(conf. da 1 kg)
Funghi porcini	(conf. da 2,5 kg)
Misto bosco	(conf. da 1 kg)
Mirtilli / Lamponi	(conf. da 2,5 kg)
Piselli fini	(conf. da 2,5 kg)
Spinaci	(conf. da 2,5 kg)

VARIE:

Pasta sfoglia stesa	(conf. da 1 kg)
---------------------	-----------------



DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati non devono presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale; non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione.

CARNE SURGELATA DI QUALITA'. Tutti i prodotti di carne si intendono al 100% carne.

Caratteristiche generali:

Per prodotto surgelato si fa riferimento alla definizione del D. Lgs. 110/92 e successive modifiche. La carne surgelata deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

L'odore deve essere gradevole. Dovrà essere garantita l'assenza di qualsiasi corpo estraneo.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C, Il trasporto della carne surgelata deve garantire una buona conservazione della stessa mantenendo una temperatura costante a -18°C, come previsto dal D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 .

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

I parametri chimici dovranno essere secondo le normative vigenti soprattutto per quanto riguarda l'assenza di qualsiasi sostanza ormonale (estrogeni), inibente e antibiotica.

Sulla confezione deve essere riportato:

- La denominazione di vendita del prodotto
- La denominazione della ditta produttrice
- La provenienza del prodotto
- Il peso netto espresso in grammi
- Il periodo di conservazione del prodotto e le modalità di conservazione
- Il lotto di appartenenza del prodotto; non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di surgelazione espressa in gg/mm/aa

Verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Colorazione non adeguata
- Odore/sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione
- Ammuffimenti

VERDURA E FRUTTA SURGELATA

Caratteristiche generali

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

Deve essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/92 n. 110 e D.L. n. 493 del 25/9/1995.



Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18°C: sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/1/1992 n. 110.

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali, presentare residui di antiparassitari entro i termini di legge.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate ed in grammatura da kg. 1 e da kg. 2,5.

FAGIOLINI SURGELATI

Sono esclusi i fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*.

PISELLI SURGELATI

La consistenza non deve essere legnosa, né eccessivamente molle.

FUNGHI CHAMPIGNONS A FETTE

Funghi champignons congelati a fette di prima qualità.

FUNGHI PORCINI INTERI

Funghi porcini congelati interi di prima qualità.

MISTO BOSCO

Mix di frutti di bosco: fragole, more, lamponi, mirtilli, ribes in proporzione variabile.

PRODOTTI DA FORNO - SURGELATI

PASTA SFOGLIA STESA

Per prodotto surgelato si fa riferimento alla definizione del D. Lgs. 110/92 e successive modifiche.
In confezioni da kg 1



Allegato C)

LOTTO 3 – PRODOTTI SURGELATI – PESCE

I prodotti da fornire sono elencati nella tabella excel C1) al presente Capitolato.

PESCE

Pesce :

Anguilla	(cad. 200 gr circa)
Branzino eviscerato	(cad. 200/300 gr circa)
Calamari	(cad. 100 gr circa)
Capesante	(senza guscio in confezioni da 30 pz)
Code di gambero c/guscio	(40/50 pezzi per kg)
Cozze con guscio	(da 1 kg circa)
Filetti di cernia	(cad. 120 gr circa)
Filetti di platessa	(cad. 200 gr circa)
Filetti di sampietro	(cad. 250 gr circa)
Filetti di salmone	(cad. 120 gr circa)
Filetti di luccio	(cad. 500 gr circa)
Gamberoni	(cad. 70 gr circa)
Orata eviscerata	(cad. 200/300 gr circa)
Polpi puliti	(cad. 1 kg circa)
Polipetti puliti	(cad. 20/60 gr circa)
Salmone eviscerato	(cad. 1700 gr circa)
Salmone ritagli	(in confezioni da gr 500)
Scampi	(cad. 50 gr circa)
Seppioline pulite	(cad. 40 gr circa)
Trancio pesce spada	(cad. 180/200 gr circa)
Trota eviscerata	(cad. 200/300 gr circa)
Vongole con guscio	(da 1 kg circa)

PESCE SURGELATO

Caratteristiche generali:

Per prodotto surgelato si fa riferimento alla definizione del D. Lgs. 110/92 e successive modifiche. Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole.

I filetti devono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. I tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie. I prodotti, dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati (IQF) in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Dovrà essere garantita l'assenza di qualsiasi corpo estraneo.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C, Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°C, come previsto dal D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92.

I filetti non devono presentare pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), pinne o resti di pinne



e residui di membrane/parete addominale.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm.

I parametri chimici dovranno essere secondo le normative vigenti soprattutto per quanto riguarda i metalli pesanti e l'assenza di qualsiasi additivo.

Parametri fisici:

Sulla confezione deve essere riportato:

- La denominazione di vendita del prodotto
- La denominazione della ditta produttrice
- La provenienza del prodotto
- Il peso netto espresso in grammi
- Il periodo di conservazione del prodotto e le modalità di conservazione
- Il lotto di appartenenza del prodotto; non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di surgelazione espressa in gg/mm/aa

Verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra
- Odore/ sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione
- Ammuffimenti



Allegato D)

**LOTTO 4 – PRODOTTI LATTIERO – CASEARI – UOVA - LIEVITI – PREPARATI DI CARNE –
SALUMI – INSACCATI -**

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE

I prodotti da fornire sono elencati nella tabella excel D1) al presente capitolato.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI-UOVA-LIEVITI

ASIAGO PRIMA QUALITA'

In confezioni preferibilmente da 250 gr

BAGOSS PRIMA QUALITA'

In confezioni preferibilmente da 250 gr

BURRO

Deve provenire da crema ricavata da latte vaccino sottoposto a processo di pastorizzazione, non deve contenere né additivi, né coloranti.

In etichetta deve essere indicata l'eventuale aggiunta di sale.

Le confezioni da kg. 1 dovranno essere originali e sigillate.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra i + 2° e + 6° C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto).

BURRO AD ALTA DIGERIBILITA'

EDAMER TRANCI

In confezione kg. 2,5.

FONTINA TRANCI

In confezione kg. 1.

FORMAGGI FRESCHI

In confezioni preferibilmente da 250 gr. E' necessario indicare l'origine del latte nei formaggi freschi.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra + 2° C e + 4° C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto).

GORGONZOLA DOLCE

Colore della pasta bianco con erborinatura verde intenso, sapore dolce, odore senza note estranee, struttura unita, screziature in prossimità dell'erborinatura.

In confezioni da kg. 0,5

GRANA PADANO

Marchiato, scelto, stagionatura da 19 a 24 mesi.

Dovrà essere fornito confezionato sottovuoto.

Pezzature 1/8



LATTE UHT INTERO

Dovrà essere latte di provenienza italiana.
Confezione da l. 1

LATTE AD ALTA DIGERIBILITA' PARZIALMENTE SCREMATO

Dovrà essere latte di provenienza italiana. Confezione da l. 1

LATTE DI COCCO

Confezione da l. 1

LATTE DI MANDORLE

Confezione da l. 1

LATTE DI RISO

Confezione da l. 1

LATTE DI SOIA

Confezione da l. 1

LIEVITO DI BIRRA

Lievito fresco in panetti da 25gr.

MOZZARELLA e MOZZARELLA DI BUFALA

Di prima scelta, ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.
Devono essere assenti i conservanti.
Formati: filone da kg. 1, singole da kg. 0,125/0,250

PANNA UHT DA MONTARE NON ZUCCHERATA

Grasso minimo 20%
Confezioni da lt. 1
Da utilizzare per preparazioni dolci e salate.

PECORINO ROMANO DOP

In confezioni da kg. 1

PROVOLONE TIPICO DOLCE

Dovrà essere fornito confezionato sottovuoto.
Confezioni da kg 1

RICOTTA

Non sono ammessi conservanti.
Confezioni preferibilmente da kg 1.
Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra + 2° C e + 4° C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto).

SCAMORZA AFFUMICATA

Confezioni preferibilmente da kg 0,2.

STRUTTO

Confezioni preferibilmente da kg 1,5.



TALEGGIO

Confezioni preferibilmente da kg 0,5.

UOVA

Fresche medie cat. A da 63 gr a 73 gr circa con guscio.

Deve essere indicato il lotto di produzione.

Imballo di vendita: vassoi in polpa di legno da nr 30 pz

Modalità di conservazione: temperatura ambiente

UOVA DI QUAGLIA

Fresche da 20 gr a 30 gr circa con guscio.

Deve essere indicato il lotto di produzione.

Imballo di vendita: vassoi in polpa di legno da nr 18 pz -

Modalità di conservazione: temperatura ambiente

YOGURT BIANCO E ALLA FRUTTA

In contenitori da gr 125.

PREPARATI DI CARNE

FEGATINI E CUORI DI POLLO

In confezioni da 0,5 circa.

SALAMELLA

Di puro suino. Confezioni sottovuotate da 1 kg circa (poliammide, polistilene, fda, polietilene).

SALSICCIA TIPO LUGANEGA

Di puro suino. Confezioni sottovuotate da 2 kg circa (poliammide, polistilene, fda, polietilene).

WURSTEL DI SUINO PICCOLI

In confezioni da gr 125.

WURSTEL DI SUINO GRANDI

In confezioni da 4 pz.

SALUMI E INSACCATI PRIMA QUALITA'

CARATTERISTICHE GENERALI

I salumi dovranno:

- avere un giusto grado di stagionatura in relazione al tipo richiesto;
- essere confezionati con carni di prima qualità;
- corrispondere all'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne;
- essere privi di polifosfati, lattosio, glutine e coloranti artificiali;
- dovranno presentarsi compatti alla pressione, privi di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti

I salumi e gli insaccati devono essere confezionati con la denominazione della Ditta, le caratteristiche del prodotto, e comunque tutte le indicazioni stabilite dalle norme vigenti.

BACON A FETTE

In confezioni sottovuoto da 150 gr circa.



BRESAOLA

Sottofesa.

Confezionamento: Sacchetto in alluminio, Sacchetto in materiale plastico trasparente per alimenti.
Termine max di conservazione: 60 gg. Pezzature da kg 3 in confezioni sottovuoto.

COPPA PARMA

Coppa stagionata di Parma in confezioni da kg 2 circa.

COTECHINO

Forma, dimensioni, sistema di lavorazione, condimenti secondo l'uso tradizionale con le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità..

Pezzo da kg 1 circa-

PANCETTA TESA AFFUMICATA

Pezzature da kg 1,5 in confezioni sottovuoto.

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti di colore e sapore tipico, prodotto soggetto a calo naturale.

Pezzature da kg 3 in confezioni sottovuoto.

PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto crudo disossato proveniente da cosce suine stagionate selezionate naturali.

Pezzature da kg 1 in confezioni sottovuoto.

SALAME MILANO

Pezzature da kg 2

SPALLA COTTA

Spalla cotta senza polifosfati aggiunti di colore e sapore tipico, prodotto soggetto a calo naturale.

Pezzature da kg 3 in confezioni sottovuoto.

SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

Speck Alto Adige igp 1/1 S/V

Pezzature da kg 2 in confezioni sottovuoto.



Allegato E)

LOTTO 5 – LIQUORI E BEVANDE

I prodotti da fornire sono elencati nella tabella excel E1) al presente capitolato.

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE

Le qualità da fornire per ciascun prodotto sono le seguenti:

ACQUA

Minerale naturale e addizionata CO2 in PET da lt. 0,5
Confezioni da 24 bottiglie.

ACQUA TONICA

In bottigliette.

ALCOOL PURO 95°

In bottiglie da lt. 1.

ALKERMES

In bottiglie da lt. 1.

AMARETTO DI SARONNO

In bottiglie da lt. 1

AMARO MONTENEGRO

In bottiglie da lt. 1

ANGOSTURA BITTER

In bottigliette da 20 cl

APEROL

In bottiglie da lt. 1

APRICOT BRANDY

In bottiglie da lt. 1

BATIDA DE COCO

In bottiglie da lt. 1

BENEDECTINE

In bottiglie da lt. 1.

BIRRA CHIARA

Bottiglie da 33 cl

BITTER CAMPARI

In bottiglie da lt. 1.

BLUE CURACAO

In bottiglie da lt. 1.



BOURBON WHISKY

In bottiglie da lt. 1.

BRANDY PER PASTICCERIA

In bottiglie da lt. 1.

BRANDY

In bottiglie da lt. 1.

BRANDY PEACH TREE

In bottiglie da lt. 1.

CACHACA

In bottiglie da lt. 1.

CHERRY STOCK

In bottiglie da lt. 1

CILIEGIE ROSSE E VERDI PER COCKTAIL

In vasetti da kg 0,5.

COCA COLA

In bottigliette.

COGNAC

In bottiglie da lt. 1.

COINTREAU

In bottiglie da lt. 1.

CREMA DI BANANA

In bottiglie da lt. 1.

CREMA DI CACAO CHIARA

In bottiglie da lt. 1.

CREMA DI CACAO SCURA

In bottiglie da lt. 1.

CREMA DI MENTA CHIARA

In bottiglie da lt. 1.

CREMA DI MENTA SCURA

In bottiglie da lt. 1.

CREMA DI CASSIS

In bottiglie da lt. 1.

CREMA DI WHISKY

In bottiglie da lt. 1.

CURACAO BLUE E ORANGE

In bottiglie da lt. 1.



DRAMBUIE

In bottiglie da lt. 1.

FERNET

In bottiglie da lt. 1.

GIN

In bottiglie da lt. 1.

GINGER ALE

In bottigliette.

GINGER BEER

In bottigliette.

GRAND MARNIER

In bottiglie da lt. 1.

GRAPPA BIANCA

In bottiglie da lt. 1.

IRISH MIST

In bottiglie da lt. 1.

JAMESON WHISKY

In bottiglie da lt. 1.

KIRSCH

In bottiglie da lt. 1.

LIQUORE ALLA BANANA

In bottiglie da lt. 1.

LIQUORE DI PASSOA

In bottiglie da lt. 1.

LIQUORE AL CAFFE'

In bottiglie da lt. 1.

LIQUORE GALLIANO

In bottiglie da lt. 1.

LIQUORE ALLA VANIGLIA

In bottiglie da lt. 1.

LIQUORE ALLA MELA

In bottiglie da lt. 1.

LIQUORE MALIBU'

In bottiglie da lt. 1.



LIQUORE STREGA

In bottiglie da lt. 1.

LIMONCELLO

In bottiglie da lt. 1.

LEMONSODA

In bottigliette.

MARASCHINO PER PASTICCERIA

In bottiglie da lt. 1.

MARSALA ALL'UOVO

In bottiglie da lt. 1.

MARSALA SECCO

In bottiglie da lt. 1.

MARTINI BIANCO

In bottiglie da lt. 1.

MARTINI ROSSO

In bottiglie da lt. 1.

MARTINI DRY

In bottiglie da lt. 1.

MARTINI ROSATO

In bottiglie da lt. 1.

MIDORI

In bottiglie da lt. 1.

ORANGE DRY

In bottiglie da lt. 1

ORANGE STOCK

In bottiglie da lt. 1

ORANSODA

In bottigliette.

POLPA DI PESCA

In bottiglie da lt. 1

PORTO

In bottiglie da lt. 1

RHUM CHIARO

In bottiglie da lt. 1.

RHUM SCURO

In bottiglie da lt. 1.



RHUM PER PASTICCERIA

In bottiglie da lt. 1.

RYE WHISKEY

In bottiglie da lt. 1.

SAMBUCA

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO DI COCCO

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO AL LAMPONE

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO DI FRAGOLA

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO DI SAMBUCO

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO GRANATINA

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO KIWI

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO MARACUJA

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO ALLA MENTA

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO ORZATA

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO ALLA ROSA

In bottiglie da lt. 1.

SCIROPPO ALLA VIOLETTA

In bottiglie da lt. 1.

SCOTCH WHISKY

In bottiglie da lt. 1.

SODA SELTZ SIFONE

In bottiglie da lt. 1,5.

SODA WATER

In bottigliette.

SOUTHERN COMFORT

In bottiglie da lt. 1.



SUCCHI DI FRUTTA (BRICK)

I succhi di frutta devono essere al naturale, contenenti il 100% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico.

Dovranno essere forniti nei gusti pompelmo, ananas e arancia, in contenitori di cartone rivestito (brick) da lt 1.

SUCCO DI MIRTILLO

In bottigliette da lt. 0,125.

SUCCO DI POMODORO

In bottigliette da lt. 0,200.

SUCCO DI LIMONE

In bottiglie da lt. 1.

TEQUILA

In bottiglie da lt. 1.

TOPPING CIOCCOLATO O CARMELLO

In bottiglie da kg 1.

TRIPLE SEC

In bottiglie da lt. 1.

VINO BIANCO E ROSSO BRICK

Vino da tavola in brick da lt 1

VINO BIANCO PROSECCO

Vino bianco prosecco da lt. 0,75

VODKA BIANCA, ALLA FRAGOLA, ALLA PESCA, ALLA MENTA AL LIMONE

In bottiglie da lt. 1.

WHISKY invecchiato 5 anni

In bottiglie da lt. 1.

ZUCCHERO LIQUIDO

In bottiglie da lt. 1.