

CAPITOLATO GENERI ALIMENTARI VARI

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di generi alimentari vari per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche

RISO PARBOILED proveniente da produzione integrata o biologica:

Descrizione:

- varietà richiesta Fine Ribe con trattamento parboiled;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ottenuto da sistemi di produzione integrata con riferimento alla norma UNI 11233:2009 o, in alternativa, da produzione biologica;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- le confezioni (indicativamente da Kg. 5) devono pervenire intatte e sigillate;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- devono riportare dichiarazioni riguardanti:
 - il peso netto
 - il tipo di riso
 - la ditta produttrice suindicata
 - il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 109/92, inclusa – ben leggibile - la data di scadenza)

SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI ANANAS e TROPICALE)

Requisiti qualitativi:

I succhi di frutta devono essere a base di frutta nella percentuale del 100% per i succhi di ananas e arancia e del 50% minimo per i succhi di pera, albicocca e pesca; i succhi di ananas e arancia non dovranno avere zuccheri aggiunti. Le confezioni dovranno contenere solo il succo dei frutti dichiarati in etichetta, sani, e giunti a corretta maturazione. Non devono contenere additivi non consentiti dalla normativa, anticrittogamici e pesticidi, né dolcificanti artificiali o aromi non naturali.

Dovranno essere certificati dai competenti organi di controllo e conformi alle vigenti normative nazionali ed europee in materia. Non dovranno contenere altri ingredienti né conservanti, coloranti o altri additivi.

Confezionamento:

- materiale di confezionamento ammesso: cartone poliaccoppiato;
- confezione in brik da lt. 1;
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sugli imballaggi devono essere presenti, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni conformemente alle modalità previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari:

- la denominazione loro riservata;
- la menzione “a base di concentrato” per i succhi ed i nettari di frutta ottenuti totalmente o parzialmente a partire da un prodotto concentrato completata dall'indicazione del prodotto concentrato utilizzato: tale menzione deve essere scritta accanto alla denominazione, bene evidenziata rispetto a questa e ad ogni altro contesto;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
- la menzione “zuccherato” inclusa nella denominazione per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri. Tale menzione deve essere riportata con caratteri di dimensioni uguali a quelli della denominazione. La denominazione, inoltre, deve essere seguita dall'indicazione della quantità massima di zuccheri aggiunti in sostanza secca ed espressi in grammi per litro;
- Vita residua “shelf life” del prodotto:

60% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alla Scuola).

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- è richiesta passata di pomodori italiani di ottima qualità;
- la denominazione “doppio concentrato di pomodoro” è riservata al succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 28%;
- dovrà provenire da pomodori dell'ultimo raccolto di giusta maturazione.
- dovrà avere odore e sapore gradevoli e caratteristici, essere priva di antifermentativi, acidi (ad eccezione dell'acido ascorbico), metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi.
- il prodotto dovrà possedere i requisiti prescritti dalla vigente normativa, con particolare riguardo al rispetto dei previsti parametri chimici.

Confezionamento:

- il prodotto deve essere confezionato in vetro o in latte di banda stagnata da gr. 500/1000, idonei ad assicurarne la conservazione ed il mantenimento;
- devono essere indicati tutti gli elementi del prodotto previsti dalla normativa vigente, nonché, in modo ben visibile, la data di scadenza;
- le latte di banda stagnata dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile. Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo;

POLPA DI POMODORO ITALIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

Prodotto ottenuto da pomodori pelati italiani, sani, maturi, freschi, provenienti da coltivazioni orticole italiane e dall'ultimo raccolto, privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, necrosi, virosi, parti verdi, peduncoli. La separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti: Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- l'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione, una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza;

In etichetta deve essere apposta specifica dizione indicante che la materia prima è di origine italiana Gli allergeni (Decr. L.vo 109/92 e s.m.i.) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti.

FARINA GIALLA (DI MAIS)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto mediante macinazione di mais di buona qualità proveniente dall'ultimo raccolto, non geneticamente modificato, non avariato per eccesso di umidità o altra causa;
- non deve contenere tracce di glutine;
- non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- dovrà essere ben conservata in sacchetti perfettamente integri e sigillati, sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza ed il numero di lotto;
- sono richieste confezioni da kg. 1;
- la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora almeno 6 mesi di conservazione;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere snocciolate;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- le olive verdi devono essere contenute in vasetti di vetro sigillati del peso di circa gr. 500;
- le olive nere devono essere contenute in latte del peso massimo di 5 kg, riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla vigente normativa, ed in particolare: denominazione e tipo di prodotto; peso netto e peso sgocciolato; nome della ditta produttrice e confezionatrice; luogo di produzione; ingredienti impiegati in ordine decrescente; data di scadenza; la dicitura di identificazione del lotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere quello bianco, raffinato e/o semolato;
- prodotto a media granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- può essere in confezioni singole monoporzioni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate di cartone riportanti la denominazione legale, il peso netto, il nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- deve essere fornito sia in confezioni da 1 kg sia in bustine monodose;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

- dovrà essere fornito succo di limone al 100%;

Confezionamento:

- confezioni da lt. 1 in vetro;
- la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

SALE (FINE - GROSSO)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- è richiesto sotto forma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezioni da **1 kg** perfettamente integre e sigillate;
- la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

LEGUMI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- devono provenire da coltivazioni con metodi tradizionali o biologiche; in quest'ultimo caso le aziende produttrici devono osservare la normativa comunitaria;
- non devono presentare attacchi fungini;
- non devono essere trattati con sostanze pesticidi sia in fase di produzione che di stoccaggio;
- devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- l'umidità non deve superare il 13%;
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- il confezionamento deve avvenire in sacchi regolamentari muniti di tagliando non asportabile con etichettatura a norma e comunque riportante la denominazione del prodotto, la sua pezzatura, il nome e la sede della ditta e dello stabilimento di produzione o di confezionamento, il peso netto e la data di scadenza;
- devono essere in recipienti in vetro con coperchio a tenuta o, più generalmente, in scatole o barattoli di lamierino, con coperchio aggraffato a perfetta tenuta con liquido di governo, che può essere una semplice soluzione salina al 2,5 - 3,5%.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

TONNO IN OLIO D'OLIVA

Il prodotto deve presentare odore gradevole, colore uniforme, di tonalità variante dal rosa al rosso bruno in base alla specie; non deve presentare altre colorazioni anomale. Le carni di consistenza omogenea e compatta, non devono essere stoppose, non devono presentare macchie, ossidazioni e parti estranee (spine, squame, pelle e grumi di sangue).

Il prodotto, oggetto della fornitura, deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitario nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. I valori di Istamina e Metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti (D.M. 9.12.93). L'olio, esclusivamente di oliva, deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. Non devono essere presenti conservanti.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- le marche da adottare a rotazione devono essere scelte tra le più note e qualificate e devono essere valutate ed approvate ad esclusivo giudizio del responsabile del magazzino.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezione monoporzione da 160 gr o pluriporzione da Kg. 2.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Etichettatura

L'etichetta, deve riportare:

- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
- la sede dello stabilimento;
- una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o opposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.
- La data di produzione e di scadenza

ACETO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- dovrà essere confezionato in bottiglie di vetro da lt.1 o da 50 cl. muniti di contrassegno statale di garanzia;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

THE IN FILTRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non è consentita la fornitura di the colorato artificialmente, sofisticato con foglie strane o con materie minerali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- porzioni singole in filtri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

SCATOLATI IN GENERE

La lavorazione e la conservazione dei prodotti dovranno essere effettuate in conformità alle norme della vigente legislazione sanitaria relativa ai generi alimentari.

Ogni confezione dovrà tassativamente recare - o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta - la denominazione della ditta (ragione sociale), le caratteristiche del prodotto e comunque tutte le indicazioni stabilite dalla norma di legge - D.L. 109 del 27.01.1992.

I generi scatolati devono essere di produzione dell'anno, confezionati in scatole di latta nuove, ben stagnate, la doratura interna dovrà essere effettuata con vernice di prima qualità e scevra di metalli e materie nocive.

I prodotti dovranno corrispondere tutti alla "prima scelta".

Riferimenti legislativi: L n.96 del 10.03.1969 - Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n.137 del 25.06.90 e Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n.138 del 13.06.1991.

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

GIARDINIERA SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

L'aceto è utilizzato per la conservazione di ortaggi vari che, secondo la legislazione, debbono essere denominati "conservate", oppure "ortaggi all'aceto o con aceto", nel caso di prodotti il cui liquido di governo abbia una acidità, in acido acetico, non inferiore a 1,2 gr. x 100 ml. di liquido di governo e conserva oppure ortaggi in aceto, nel caso di prodotti il cui liquido di governo abbia un'acidità superiore a 2,2 gr. x 100 ml. di liquido di governo.

Legge 10/03/1969, n.96 (conservate di pomodoro, all'aceto, all'olio, ortaggi, verdure, ecc.).

AROMATIZZANTI E SPEZIE

(pepe nero, pepe bianco, noce moscata, zafferano)

Requisiti qualitativi:

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.L. n.107 del 25.01.1992 - Attuazione delle Direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione.

ERBE AROMATICHE VARIE

Requisiti qualitativi:

Devono avere buona qualità e presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Devono avere forma regolare, prive di terra, esenti da danni causati da gelo, parassiti, larve, muffe e agenti infestanti.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- le confezioni devono essere intatte e sigillate.

VINO**Requisiti qualitativi:**

Il vino bianco e rosso oggetto della presente fornitura dovrà presentare una gradazione compresa tra 10° e 11° ed essere fornito in contenitori da 1 litro in poliaccoppiato multistrato, composto da cartoncino di cellulosa, alluminio e polietilene a bassa densità, conformemente al D.M. 16.12.91, relativo all'autorizzazione al confezionamento e commercializzazione del vino conservato in contenitori alternativi al vetro.

CAFFE' MACINATO**Requisiti qualitativi:**

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n°470/1973 , DD.MM. 20/05/1976 e 08/01/1983 , D.M. della Sanità 23/01/1991 n°87 e successive modifiche ed integrazioni.

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie: coffea Arabica.

E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc.. Si rinvia alle norme generali del presente capitolato, relativamente alle problematiche di imballaggio, etichettatura, in quanto applicabili.

• Caffè in grani

Confezione da 1 kg, confezionato sottovuoto in alluminio poliaccoppiato.

• Caffè macinato

Confezione da 500 g, confezionato sottovuoto in alluminio poliaccoppiato

TORTELLINI SECCHI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio parmigiano reggiano, noce moscata;
- devono avere un contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta delle disposizioni legislative in vigore;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche:

- carne bovina e suina per i tortellini di carne (min. 50% sul ripieno);
- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (min. 11% sul ripieno).

I tortellini di carne devono prestarsi ad essere consumati sia asciutti che in brodo, il formato deve quindi essere intermedio.

Confezionamento:

- confezionato in atmosfera modificata;
- le confezioni devono essere integre ed intatte e devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

GNOCCHI DI PATATE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina “00” o tipo “0”;
- il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio.

MAIONESE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione industriale;
- deve essere realizzato utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti;
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- può contenere correttori di acidità;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio.

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio.

MAIS SGRANATO AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- Deve essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione, al naturale, e conservate in acqua e sale a norma delle vigenti disposizioni legislative;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti

all'impilamento e al facchinaggio.

MIELE

Requisiti qualitativi:

Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano".

Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo 21/05/2004, n° 179 e Direttiva 2001/110/CE.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- presentare una acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Confezionamento:

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- la dicitura di indicazione del lotto;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l'anno di produzione.

SPUMANTE

Sarà richiesto nel tipo dolce con gradazione alcolica di 9,5° e nel tipo secco con gradazione 12°.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola, presso i locali del magazzino situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI - Generi alimentati vari

PRODOTTO	U.M.	QUANTITA'
Aceto all'agro di vino rosso e bianco (bottiglie da 1 lt.)	N.	6.000
Aceto all'agro di vino bianco, bottiglie da lt.0,5 cad.	N.	3.000
Aceto balsamico da 50 cl.	N.	1.500
Aceto di mele bottiglie da cl. 50	N.	300
Aperol in bottiglie da litri 1	Lt.	30
Arachidi sgusciate tostate, sottovuoto conf. da gr. 500	N.	150
Bicarbonato conf. da gr. 250	kg	75
Bitter Campari bottiglie da 1 litro	Lt.	30
Caffè macinato	kg	45
Capperi sotto sale	kg	150
Cipolline sottaceto da Kg. 3	kg	150
Cognac tre stelle bottiglie da 1 litro	Lt.	60
Condiriso conf. da Kg. 3	kg	900
Cumino conf. Da 100 gr.	kg	6
Curcuma conf. Da 100 gr.	kg	6
Cous Cous conf. Da 1 kg.	kg	300
Curry in polvere	kg	30
Dado ai funghi	kg	15
Dado di pesce	kg	15

Doppio concentrato in pomodoro, conf. da Kg. 1.	kg	600
Fagioli borlotti in scatola, conf. massima da Kg.3 cad.	kg	150
Fagioli cannellini in scatola, conf. massima da Kg.3 cad.	kg	150
Fagiolini verdi in scatola, conf. massima da Kg.3 cad.	kg	150
Farina gialla di mais (istantanea) conf. da Kg. 1	kg	900
Filetti di acciughe in olio di oliva conf. max Kg. 1	kg	75
Fiocchi di patate	kg	600
Giardiniera sotto aceto all'agro di vino conf. min. Kg. 3	kg	150
Insalatina di verdure all'aceto conf min da Kg. 3 cad.	kg	300
Lievito di birra secco	kg	15
Maionese barattolo conf. da Kg. 1.	kg	300
Maionese monodose in bustine	N.	33.000
Mais in scatola da Kg. 3	kg	4.500
Mais monodose conf. da 150 gr.	N.	15.000
Mandorle sgusciate	kg	30
Maraschino conf. da litri 1	N.	15
Marmellata da forno vari gusti conf. da 2,5 kg	Kg	300
Marsala secco bottiglie da 75 cl	Lt.	30
Martini bianco bottiglie da litri 1	N.	30
Martini dry bottiglie da litri 1	N.	45

Miele monodose gr. 20	N.	15.000
Noci moscate macinate	kg	15
Noci sgusciate	kg	30
Olive nere denocciolate in salamoia conf. max da kg. 5	kg	1.200
Olive toscane in salamoia	kg	600
Olive verdi snocciolate, conf. da gr.500.	kg	30
Origano in vasetti da 250 gr.	kg	60
Origano macinato con dispenser in vetro da gr.80 cad.	N.	1.800
Pancarré conf. da gr.330	N.	4.500
Pasta di dado per brodo vegetale conf. da Kg. 1 cad.	kg	300
Patate pastorizzate conf. da 2 Kg.	kg	600
Patatine fritte in busta (tipo PAI) conf. da gr. 500	N.	150
Pepe nero macinato	kg	90
Pepe verde in salamoia	kg	75
Peperoncino macinato con dispenser in vetro da gr.30/35 cad	N.	2.400
Peperoncino rosso in buste conf. da Kg. 1	kg	15
Pesto alla genovese	kg	1.500
Pinoli sgusciati	kg	60
Pisellini in scatola, conf. massima da Kg.3 cad.	kg	135
Polentine fritte conf. gr 500.	N.	60

Polpa di pomodoro Italia da agricoltura biologica confezione massima da Kg. 5 o 3 cad.	kg	30.000
Quinoa	kg	150
Rhum conf. da litri 1	N.	30
Riso parboiled Bio	kg	10.500
Riso integrale	kg	1.500
Ritagli di salmone conf. da Kg. 0,5	kg	600
Sale fino conf. da Kg. 1	kg	2.400
Sale grosso conf. da Kg. 1	kg	3.000
Seitan da 240 gr.	kg	1.500
Senape monodose	N.	9.000
Spumante dolce e secco, bottiglie da cl. 75	N.	150
Succhi di frutta conf. da lt. 1	LT.	1.000
Succo di limone conf da lt. 1	Lt.	1.200
Tabasco in flaconi da ml. 60	N.	360
Tahina conf. da 500 gr.	kg	30
Tomato Ketchup monodose	N.	24.000
Thè in bustine (tipo Star, Lipton)	N.	300
Tonno all'olio d'oliva conf. max Kg. 2	kg	1.200
Tonno monodose da gr. 160	N.	6.000
Tortellini secchi conf. da Kg. 1	kg	750

Vino in brick da 1 lt.	LT.	4.500
Zafferano in bustine	N.	3.000
Zucchero conf. da Kg. 1	kg	900
Zucchero di canna bio o comm. Equo e solidale	kg	150
Zucchero monodose in bustine	N.	12.000
Totale		