

Oll. 2 alle det.
n. 726/AV3



del 29 MAG. 2017

FORNITURA IN LOTTI DI PRODOTTI ALIMENTARI

ALLEGATO TECNICO

1. OGGETTO IMPORTO E DURATA

Il presente documento disciplina la fornitura, suddivisa in n. 11 lotti **prodotti alimentari** per le esigenze dell'ASUR AREA VASTA 3 - Servizio Cucina ambito di Camerino, San Severino e Matelica.

L'importo stimato a base d'asta per la fornitura è di 208.990,00+ iva di cui euro 0,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso derivanti da rischi di natura interferenziale,

Il presente appalto decorre dalla data di stipula del contratto e avrà durata di mesi 12.

L'Amministrazione si riserva di esercitare la facoltà di recesso anticipato qualora si verificano processi di riorganizzazione nell'ambito dell'Area Vasta 3 che determinano una variazione dei fabbisogni o qualora i prodotti oggetto del presente Capitolato costituiscono oggetto di acquisto da parte della Stazione Unica Appaltante della Regione Marche (SUAM) o di Convenzioni Consip.

L'amministrazione di riserva di acquistare il quantitativo di seguito riportato o quantitativi inferiori o superiori nel rispetto di quanto definito dalla normativa vigente.

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuato a favore dell'operatore economico che avrà formulato il minor prezzo.

L'O.E. dovrà indicare nell'offerta economica i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, non soggetti a ribasso € _____, ex art. 95 c. 10 .

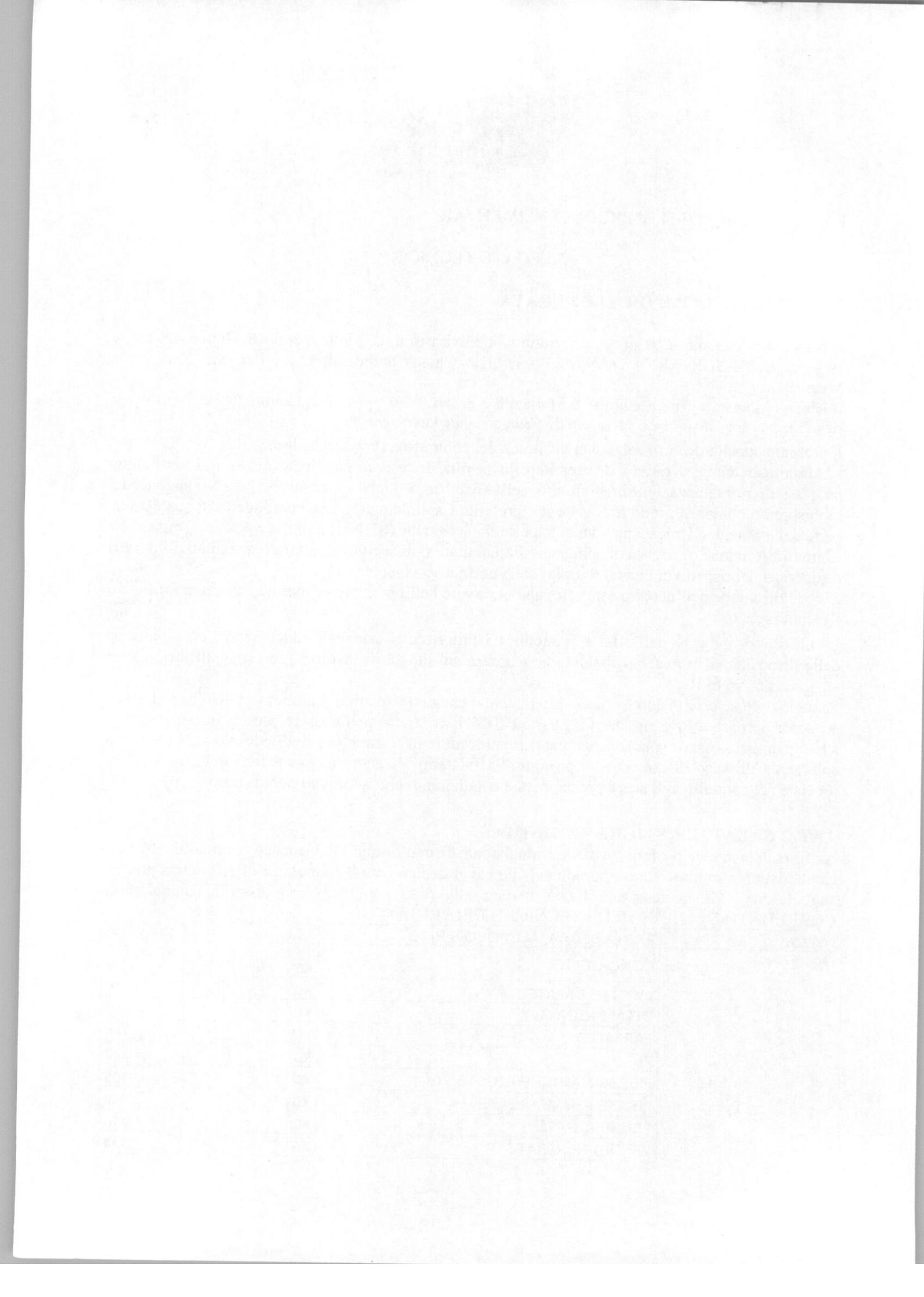
Saranno escluse offerte condizionate, alternative o che non rispettino il minimo posto a base d'asta.

Ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D. Lgs. 50/2016 il contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In caso di esercizio di proroga, l'affidatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

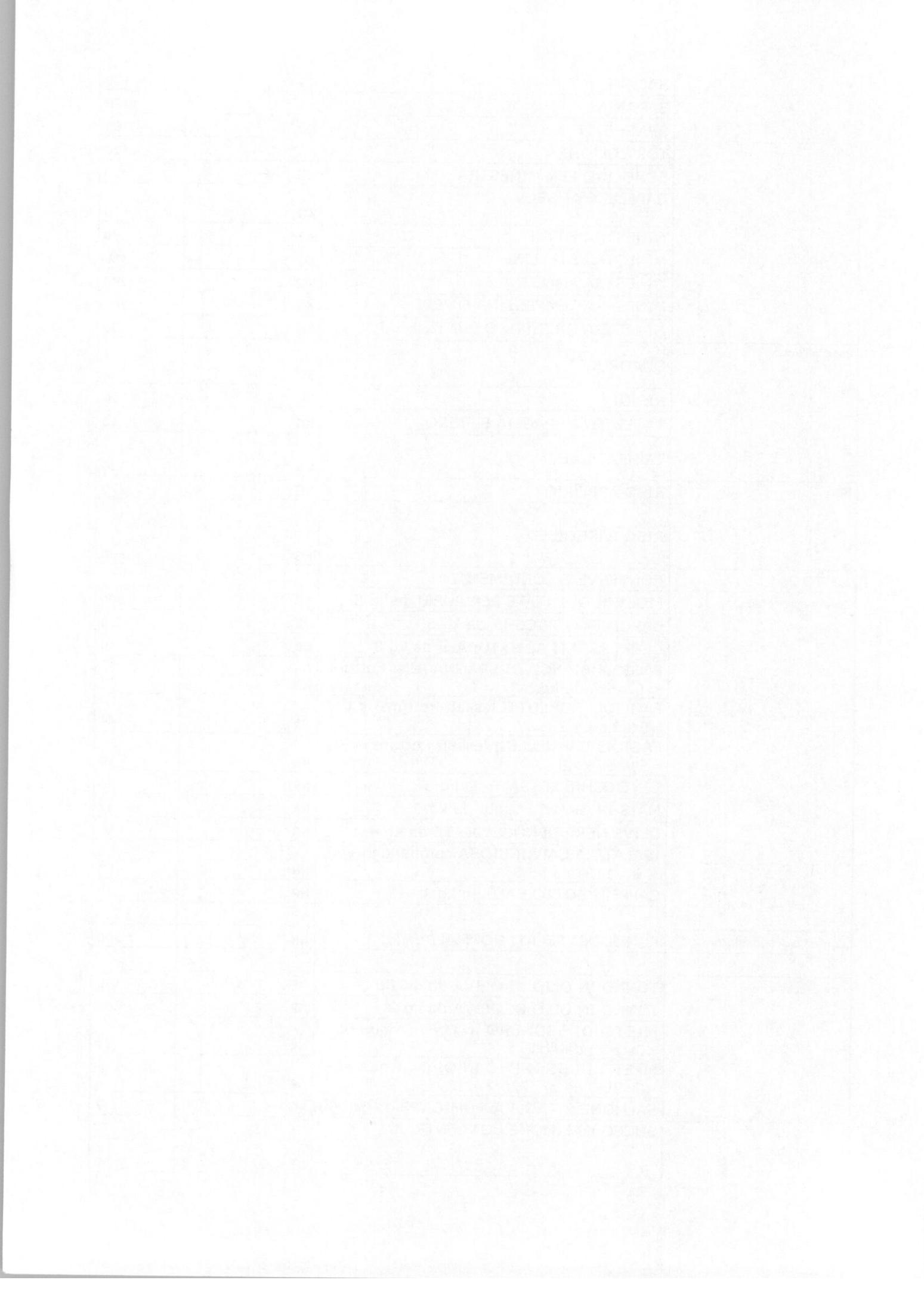
ART. 2 CARATTERISTICHE DI MINIMA :

Ai fini della partecipazioni e della valutazione di conformità, si elencano i prodotti le cui caratteristiche minime sono riportate nel file excel denominato "formulario offerta senza prezzi" che ciascun O.E. partecipante dovrà inviare alla S.A. compilato e sottoscritto digitalmente
CORREDATO DELLE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI:

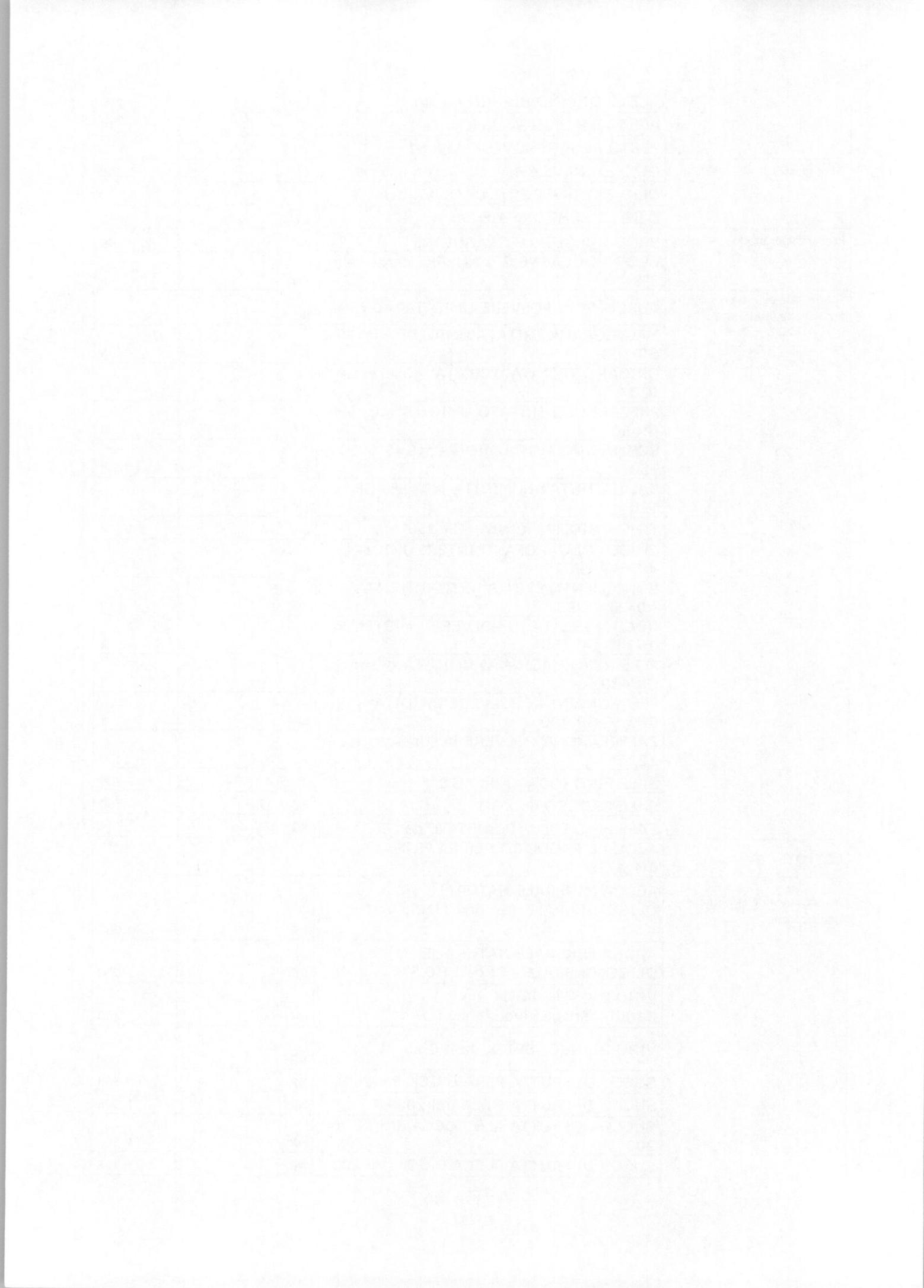
LOTTO 1	PASTA SECCA, ALL'UOVO E RISO	U.M.	Q.TA'
Pasta di semola:	CONCHIGLIE	KG	90
	PIPETTE RIGATE	KG	100
	DITALI RIGATI	KG	90
	FARFALLE	KG	140
	FUSILLI	KG	140
	MEZZE MANICHE RIGATE	KG	100
	MEZZE PENNE RIGATE	KG	120
	PENNE RIGATE	KG	120
	PENNETTE RIGATE	KG	120



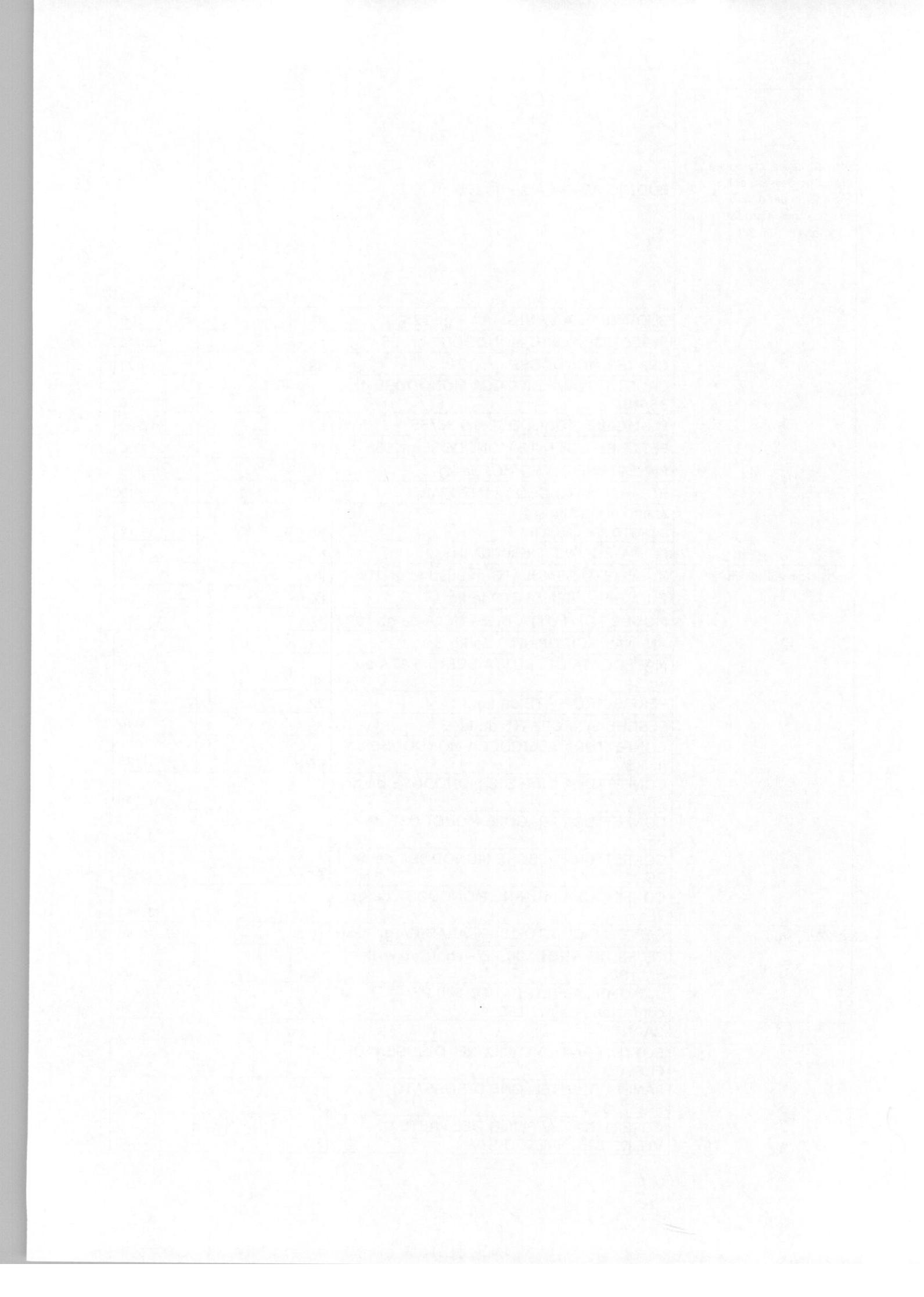
	SADANI	KG	120
	SEDANINI	KG	120
	SPAGHETTI	KG	100
	TORTIGLIONI	KG	120
	SEMOLINO PER MINESTRA	KG	450
	CAPELLI D'ANGELO	KG	80
	MINESTRA FILINI	KG	300
	MINESTRA STELLINE	KG	380
	MINESTRA ANELLINI	KG	240
	MINESTRA TEMPESTINA O PEPI	KG	700
	MINESTRA ORZETTO O PUNTINE	KG	650
Pasta all'uovo	QUADRUCCI	KG	60
	RISINI	KG	50
	TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO	KG	60
	TAGLIATELLE	KG	140
Riso	RISO ARBORIO	KG	270
	RISO PARBOILED	KG	600
LOTTO 2	CONSERVE E CONDIMENTI		
Conserve vegetali	FIOCCHI DI PATATE PER PURE' da kg 5	KG	1.000
	CARCIOFI A SPICCHI da kg 3	NR	30
	CECI LESSATI AL NATURALE da kg 3	NR	150
	FAGIOLI BIANCO DI SPAGNA less. Rotture < 0 =5% da kg 3	NR	72
	FAGIOLI BORLOTTI lessati Rotture < 0 =5% da kg 3	NR	96
	FAGIOLI CANNELLINI lessati Rotture < 0 =5% da kg 3	NR	30
	LENTICCHIE LESSATE da kg 3	NR	150
	MAIS IN GRANI lessato da kg 3	NR	42
	OLIVE NERE DENOCCIOLATE da kg 4,2	NR	25
	ISALATINA CAPRICCIOSA componenti veg. > 0 =11% da kg 3	NR	50
	CAPPERI SOTTO SALE da kg 1	NR	12
Conserve di pomodoro	POMODORI PELATI NORMALI da kg 3	NR	1.300
Conserve ittiche	TONNO IN OLIO DI OLIVA da gr. 80	NR	190
	TONNO IN OLIO DI OLIVA da kg 2	NR	80
	FILETTI DI SGOMBRO IN O./O (acqua ril. <0=2%) da kg 2	NR	12
	FILETTI DI SGOMBRO IN O./O (acqua ril. <0=2%) da gr. 720	NR	6
	SALMONE RITAGLI AFFUMICATO da gr 500	KG	2
Condimenti e salse	SUCCO DI LIMONE CONCENTR. lt 1	LT	60



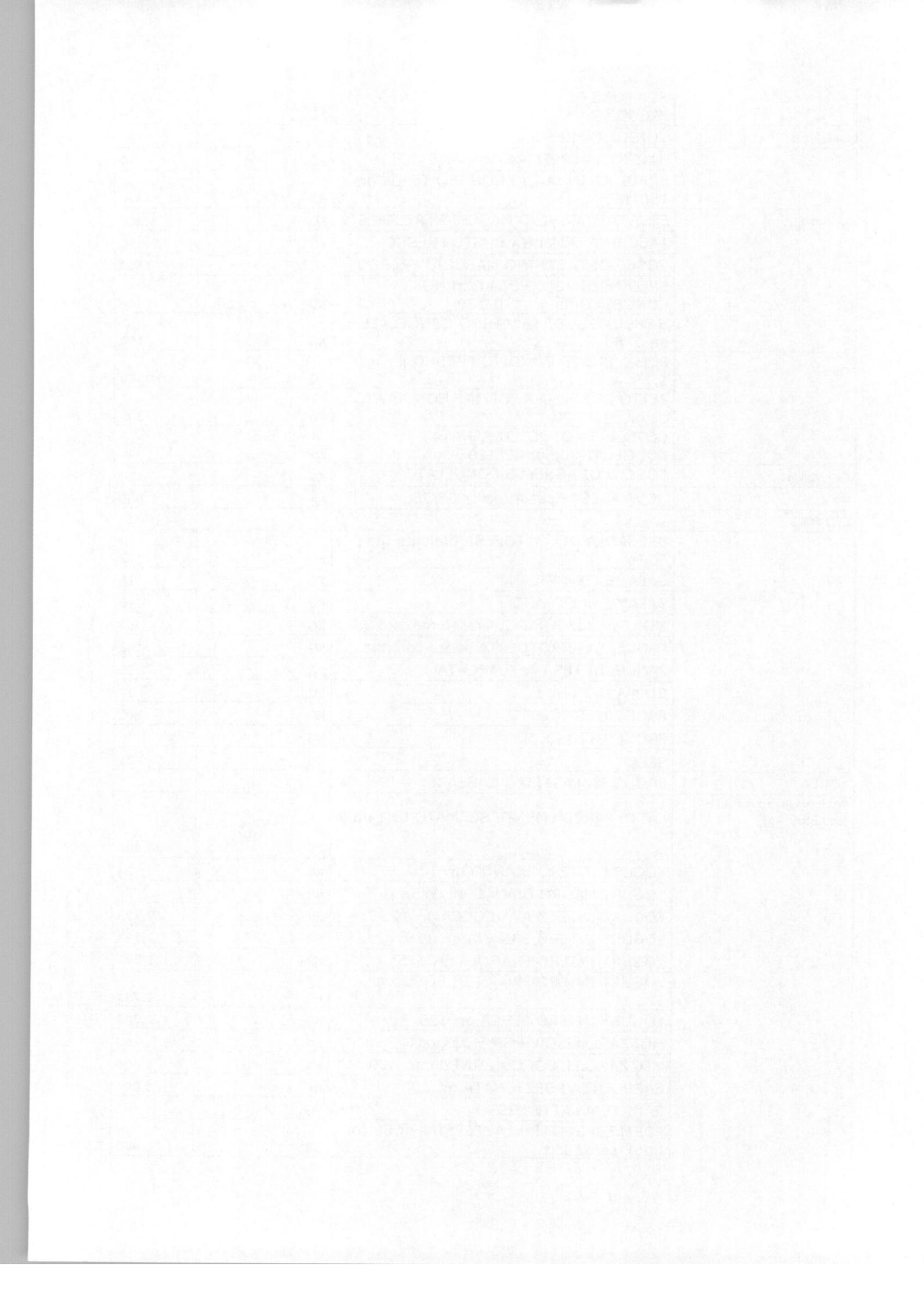
	ACETO DI VINO BIANCO da lt 1	LT	250
	ACETO BALSAMICO da lt 0,5	BT	12
	PESTO ALLA GENOVESE da kg 1	NR	50
Olii e grassi	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA lt 5	LT	1.500
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA lt 1	LT	120
	OLIO DI SEMI DI MAIS	LT	280
Preparati per brodo	BRODO VEGETALE GRANULARE	KG	40
	BRODO DI CARNE GRANULARE carne min. 3%	KG	80
Spezie, sale ed erbe aromatiche disidratate	CURCUMA IN POLVERE UMIDITA' <0=5%	BR	1
	MAGGIORANA TRITATA UMIDITA' <0=5% GR 100	BR	5
	ORIGANO TRITATA UMIDITA' <0=5% GR 120	BR	4
	PREZZEMOLO TRITATO UMIDITA' <0=5% GR 60	BR	4
	ROSMARINO AGHI UMIDITA' <0=5% CC 750	BR	4
	SALVIA TRITATA UMIDITA' <0=5% GR 120	BR	4
	TIMO UMIDITA' <0=5% GR 150	BR	4
	CHIODI DI GAROFANO INTERI UMIDITA' <0=7% GR 250	BR	1
	CONDIMENTO PER ARROSTO UMIDITA' <0=5% KG 1	KG	12
	NOCE MOSCATA IN POLVERE UMIDITA' <0=3 % GR 350	BR	2
	PEPE NERO MACINATO UMIDITA' <0=5 % GR 430	BR	2
	PEPERONCINI IN POLVERE UMIDITA' <0=3 % GR 400	BR	1
	ZAFFERANO IN POLVERE bustine da gr. 12,5	PZ	400
	SALE FINO IODATO da KG 1	KG	400
	SALE GROSSO da KG 1	KG	500
	SALE FINO IODATO BUSTINE da GR 2	KG	5
LOTTO 3	ACQUA E PRODOTTI PER LA PRIMA COLAZIONE		
Acqua, bevande alcoliche e non alcoliche	ACQUA MINERALE NATURALE OLIGOMINERALE - Bt da LT 1,5;	NR	40.000
	ACQUA MINERALE NATURALE OLIGOMINERALE - Bt da LT 0,5	NR	2.000
	VINO BIANCO BRICK da lt 1 Caratteristiche vino bianco i	NR	200
	VINO BIANCO- BRICK da lt 0,25	NR	200
	SUCCO DI FRUTTA PERA BRICK ml 200	NR	1.308
	SUCCO DI FRUTTA MELA ml 200	NR	1.308
	SUCCO DI FRUTTA ALBICOCCA BRICK ml 200	NR	1.308
	SUCCO DI FRUTTA PESCA BRICK ml 200	NR	1.308



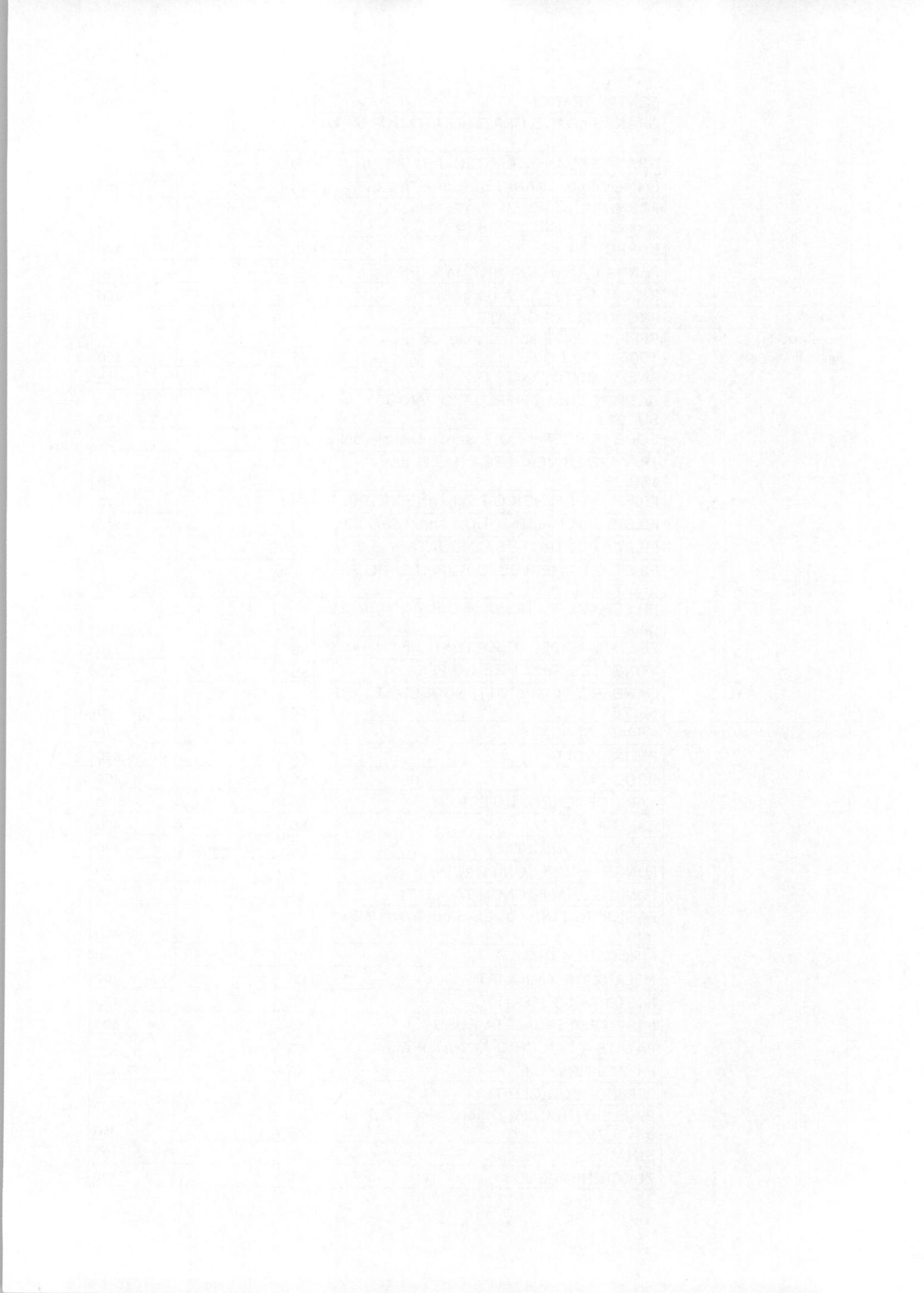
Biscotti, cacao, cioccolata, croissant, dessert, dolci, ingredienti per dolci e panificazione e prodotti prima colazione	BUDINO AL CACAO - gr 125	NR	100
	BUDINO ALLA VANIGLIA - gr 125	NR	100
	BISCOTTI SECCHI MONODOSE gr. 25	NR	10.000
	CRAKER MONODOSE gr. 12	NR	1.000
	CROSTATINA ALBICOCCA MONODOSE gr 35/40	NR	800
	PLUMCAKE MONODOSE gr. 30/35	NR	1.900
	FETTE BISCOTTATE MONODOSE gr.15	NR	58.000
	PANETTONE CLASSICO da kg 1	NR	15
	BICARBONATO USO ALIMENTARE	NR	10
	AMIDO DI MAIS da kg 1 (ADATTO PER CELIACI)	NR	12
	FARINA DI GRANO TENERO "O" da kg 1	NR	10
	Zucchero e dolcificanti	ZUCCHERO SEMOLATO in bustine gr 10	KG
	ZUCCHERO SEMOLATO da kg 1	KG	200
	MOUSSE DI FUTTA BIO - MELA da gr 100	PZ	30.000
	ANANAS SCIROPATO da kg 3,1	BR	24
	MACEDONIA DI FRUTTA SCIROPATA da kg 3	BR	30
	PERE SCIROPATE da kg 3	BR	6
	PESCHE SCIROPATE da kg 3	BR	20
	CONFETTURA ALBICOCCA MONODOSE da gr 25	PZ	1.134
	CONFETTURA CILIEGIE MONODOSE da gr 25	PZ	1.134
	CONFETTURA FRAGOLE MONODOSE da gr 25	PZ	1.134
	CONFETTURA PESCHE MONODOSE da gr 25	PZ	1.134
	CONFETTURA PRUGNE MONODOSE da gr 25	PZ	1.512
Caffè tè, infusi	CAFFE' MACINATO 100% ARABICA gr: 250	PZ	10
	TE' FILTRI NUDI 100 PZ - confezione da gr. 180	SCA	30
	CAMOMILLA FILTRI NUDI 100 PZ - confezione da gr. 150	SCA	20
LOTTO 4	CARNI		
Vitellone	SOTTOFESA DI VITELLONE DISOSSATO FRESCO S/V	KG	5.500
	PANCIA DI VITELLONE DISOSSATO FRESCO S/V	KG	420
	COPERTINA/CAPPELLO DEL PRETE DI VIT.NE DIS. FRESCO S/V	KG	30



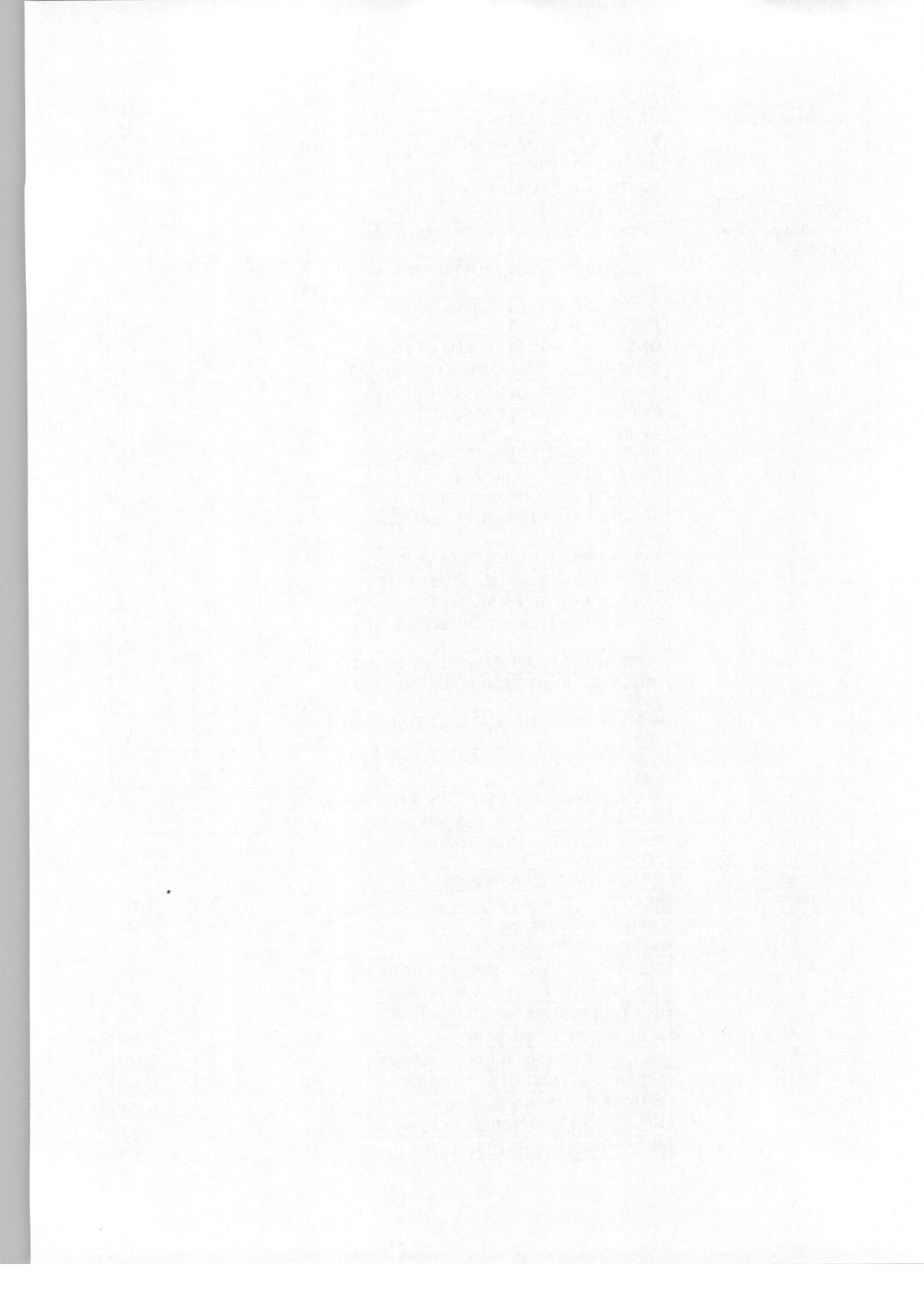
	SCAMONE DI VITELLONE DISOSSATO FRESCO S/V	KG	30
Coniglio	CONIGLIO FRESCO	KG	150
Suino	SALSICCIA FRESCA S/V	KG	10
	BRACIOLE DI SUINO CONGELATE da gr 150/180	KG	350
Tacchino	FESA DI TACCHINO MASCHIO FRESCA S/V	KG	1.300
	TACCHINA FEMMINA BUSTO FRESCO	KG	10
	COSCE DI TACCHINO MASCHIO FRESCO	KG	600
	SPEDINI DI POLLO E TACCHINO CONGELATI da gr. 120/130	KG	200
	HAMBURGER DI TACCHINO CONGELATE da gr 80	KG	200
Pollo	POLLO BUSTO CONDITO FRESCO da kg 1,1	KG	1.500
	PETTO DI POLLO A FETTINE CONGELATO da gr. 100/120	KG	300
	COTOLETTA DI POLLO PANATA CONGELATA da gr 80/110	KG	50
Carni ovine	COSCIO DI AGNELLO CONGELATO	KG	180
Uova	UOVA FRESCHE cat A; da gr 65/75	NR	8.000
LOTTO 5	SALUMI		
Salumi	BRESAOLA DI SOTTOFESA umidità max 60 %	KG	3
	SALAME TIPO MILANO	KG	18
	SALAME MOSTRANO	KG	18
	MORTADELLA TRANCI Grasso max 28 %	KG	60
	PANCETTA ARROTOLATA senza cotenna	KG	100
	PANCETTA TESA AFFUMICATA	KG	35
	COPPA -LONZA	KG	37
	PROSCIUTTO COTTO	KG	200
	PROSCIUTTO CRUDO	KG	110
	SPECK	KG	85
LOTTO 6	PRODOTTI LATTIERO CASEARI		
Prodotti lattiero caseari e sostitutivi	LATTE PARZIALMENTE SCEMATO UHT da lt 1	LT	4.800
	YOGURT INTERO BIANCO gr. 125	NR	24
	YOGURT MAGRO BIANCO gr. 125	NR	24
	YOGURT INTERO ALBICOCCA gr. 125	NR	2.793
	YOGURT INTERO BANANA gr. 125	NR	2.793
	YOGURT INTERO FRAGOLA gr. 125	NR	2.793
	YOGURT INTERO FRUTTI DI BOSCO gr. 125	NR	2.793
	YOGURT INTERO PESCA gr. 125	NR	2.793
	MOZZARELLE CILIEGINE da gr 10	KG	60
	MOZZARELLE BOCCONCINI da gr. 100	NR	3.000
	CRESCENZA PORZIONATA gr. 100	NR	3.000
	CACIOTTA LATTE MISTO	KG	140
	FORM.FRESCO "PHILADELPHIA" gr.80 (o tipo) senza latt.	NR	400



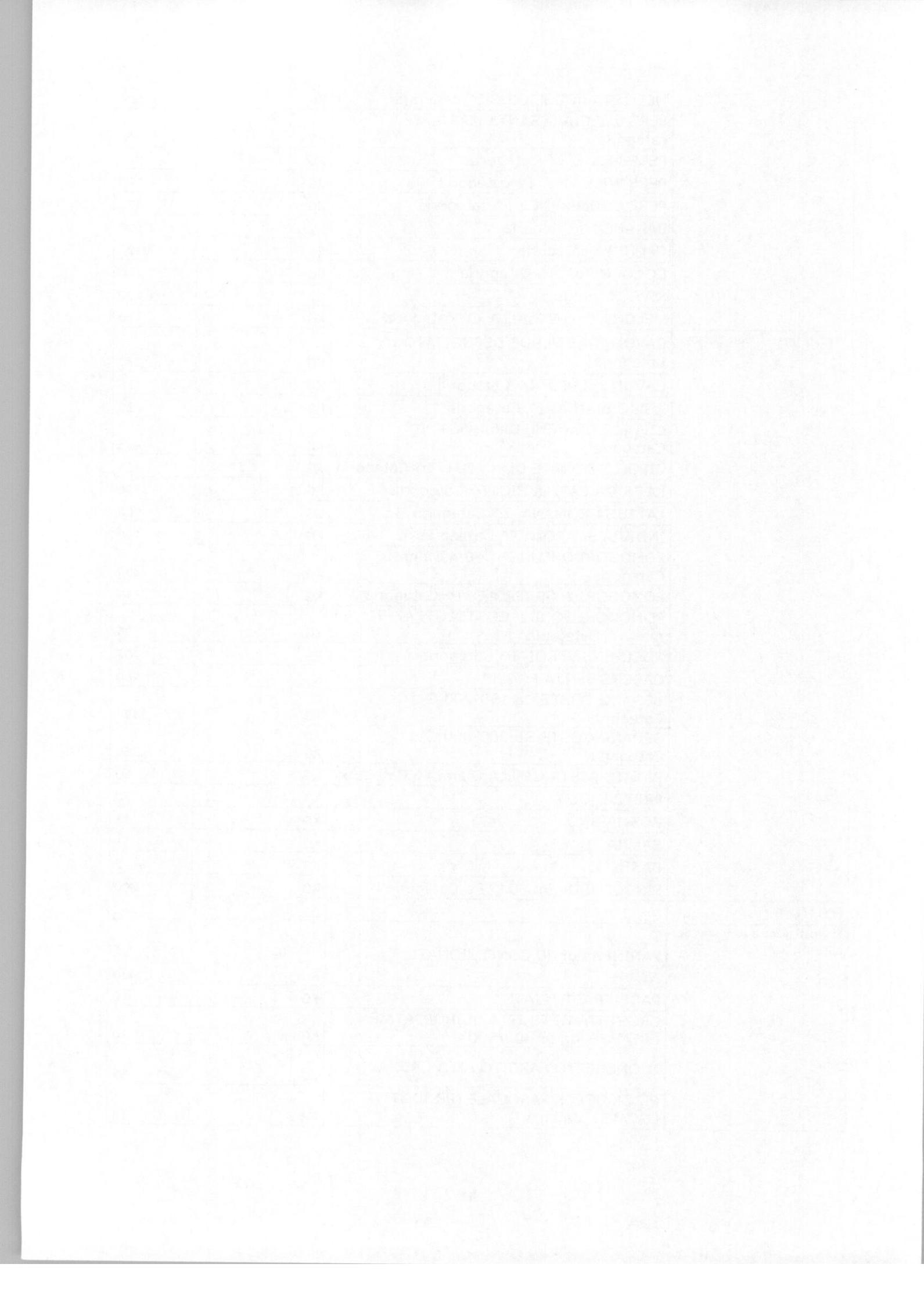
	FONTAL TRANCI	KG	200
	GRANA PADANO GRATTUGIATO DOP da kg 1	KG	950
	GRANA PADANO TRANCIO da 1/8 DOP	KG	30
	EMMENTHAL TRANCI grasso < 0 =35%	KG	300
	FORMAGGINI PORZIONATI senza conserv. e polif. g.25 8 pz	SCA	1.000
	BURRO da kg 1	KG	200
	PANNA DA CUCINA UHT da lt 0,5	NR	90
	RICOTTA DI MUCCA da gr 100	NR	1.800
LOTTO 7	PRODOTTI SURGELATI		
Prodotti ittici Surgelati/Congelati	SEPIE PULITE senza pelle da gr. 1000/1500 I.Q.F.	KG	150
	ANELLI DI TOTANO I.Q.F.	KG	50
	BASTONCINI DI MERLUZZO PANATI SURGELATI	KG	80
	CODE DI ROSPO I.Q.F. senza testa e pelle	KG	50
	TRANCIO DI VERDESCA I.Q.F. gr. 150/250	KG	180
	FILETTO DI PERSICO I.Q.F. gr.500/1000	KG	130
	FILETTO DI HALIBUT I.Q.F. gr. 150/250	KG	200
	FILETTO DI TROTA SALMONATA I.Q.F.	KG	200
	FILETTO DI MERLUZZO S./PELLE I.Q.F. gr.100/110	KG	280
	FILETTO DI PLATESSA I.Q.F. gr. 100/110 pelle bianca	KG	140
	PREPARATO PER RISOTTO I.Q.F. da kg 1	KG	120
	VONGOLE SGUSCIATE I.Q.F. da kg 1	KG	100
	GAMBERETTI PRECOTTI SGUSCIATI I.Q.F. 50/70	KG	40
	Verdura surgelata / congelata	ASPARAGI PUNTE	KG
BIETA FOGLIA		KG	4.800
BROCCOLI		KG	100
CARCIOFI CUORI INTERI		KG	10
CAROTE DISCO		KG	450
CIPOLLE A STRISCIE		KG	170
FUNGHI MISTI CON PORCINI		KG	60
FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI		KG	350
FAGIOLINI FINI > o = 8,5 ed < o = 9,5 mm		KG	2.400
FINOCCHI A QUARTI		KG	1.350
MELANZANE GRIGLIATE		KG	160
MISTO PER SOFFRITTO		KG	150
MISTO PER INSALATA RUSSA		KG	600
PATATE A SPICCHIO AL NATURALE		KG	350
PATATE NOVELLE		KG	2.400
PEPERONI GRIGLIATI		KG	20
PISELLI FINISSIMI calibro > o = 7,5 ed < o = 8,75 mm		KG	450
SINACI		KG	100
ZUCCHINE DISCO	KG	2.800	



	ZUCCHINE GRIGLIATE	KG	120
Primi piatti surgelati	GNOCCHI DI PATATE	KG	440
	PASTA ALL'UOVO PRECOTTA	KG	10
	RAVIOLI DI MAGRO	KG	150
	TORTELLINI DI CARNE	KG	150
LOTTO 8	PRODOTTI DIETETICI		
Prodotti dietetici e per l'infanzia	OMOGENIZZATO DI FRUTTA MELA da gr.100	NR	522
	OMOGENIZZATO DI FRUTTA PERA da gr.100	NR	522
	OMOGENIZZATO DI FRUTTA MELA /BANANA da gr.100	NR	522
	OMOGENIZZATO DI POLLO da gr. 80	NR	577
	OMOGENIZZATO DI CONIGLIO da gr. 80	NR	577
	OMOGENIZZATO DI VITELLO da gr. 80	NR	577
	OMOGENIZZATO DI PROSCIUTTO COTTO da gr. 80	NR	577
	OMOGENIZZATO DI MANZO da gr. 80	NR	577
	CREMA DI RISO da gr. 230	NR	36
	BISCOTTI PLASMON da gr: 360	NR	780
	PASTINA GLUTINATA PER L'INFANZIA da gr. 320	NR	20
	PASTA APROTEICA PENNE da gr. 500	NR	22
	PASTA APROTEICA FUSILLI da gr. 500	NR	30
	PASTINA APROTEICA ANELLINI da gr. 500	NR	45
	PASTA APROTEICA TAGLIATELLE da gr. 250	NR	24
	FETTE TOSTATE APROTEICHE da gr. 290	NR	37
	PANCARRE' APROTEICO PORZIONI da gr. 250	NR	20
	PASTINA ANELLINI SENZA GLUTINE da gr. 500	NR	12
	PASTINA STELLINE SENZA GLUTINE da gr. 500	NR	12
	PASTA PENNE SENZA GLUTINE da gr. 500	NR	12
	PASTA PIPE SENZA GLUTINE da gr. 500	NR	6
	FETTE TOSTATE SENZA GLUTINE da gr. 200 (non dolci)	NR	30
	LOTTO 9	FRUTTA E VERDURA FRESCA	
Frutta fresca	ARANCE I^ Categoria	KG	1.930
	LIMONI I^ Categoria	KG	180
	MANDARINI I^ categoria	KG	600
	CLEMENTINE SENZA SEMI I^ categoria	KG	1.100
	UVA DA TAVOLA BIANCA I^ categoria	KG	300
	UVA DA TAVOLA NERA I^ categoria	KG	100
	ALBICOCCHE I^ categoria	KG	250
	PESCHE NOCI (nettarine) I^ categoria	KG	1.000
	PESCHE PASTA GIALLA I^ categoria	KG	500
	PRUGNE/SUSINE I^ categoria	KG	1.500
	MELE GOLDEN DELICIOUSs I^ categoria	KG	1.000
	MELE MORGENDUFT I^ categoria	KG	300



	MELE STARK DELICIOUS I^ categoria	KG	500
	PERE COSCIA O SANTA MARIA I^ categoria	KG	300
	PERE ABATE I^ categoria	KG	900
	PERE WILLIAMS I^ categoria	KG	1.200
	PERE CONFERENCE I^ categoria	KG	370
	BANANE I^ categoria	KG	2.000
	CACHI I^ categoria	KG	100
	COCOCMERO I^ categoria	KG	150
	KIWI I^ categoria	KG	1.000
	MELONI PASTA GIALLA I^ categoria	KG	30
Verdura fresca, odori, patate	CAVOLFIORE VERDE DEFOGLIATO I^ Categoria	KG	230
	CAVOLO VERZA I^ Categoria	KG	130
	AGLIO BIANCO I^ Categoria	KG	20
	CIPOLLE BIANCHE Diam. 50+ I^ Categoria	KG	435
	CIPOLLE DORATE Diam. 50+ I^ Categoria	KG	435
	LATTUGA CAPPUCCIO I^ Categoria	KG	100
	LATTUGA ROMANA I^ Categoria	KG	900
	INDIVIA SCAROLA I^ Categoria	KG	100
	POMODORI OBLUNGHI 40-47 mm I^ Categoria	KG	450
	POMODORI A GRAPPOLO I^ Categoria	KG	370
	POMODORI TONDI/ COSTOLUTI 47-57 mm I^ Categoria	KG	95
	ZUCCHINE VERDI I^ Categoria	KG	200
	CAROTE SENZA FOGLIA	KG	900
	SEDANO COSTE Da 150-200 G I^ Categoria	KG	350
	SEDANO COSTE Da 500-800 G I^ Categoria	KG	350
	PATATE PASTA GIALLA Diam. I^ Categoria	KG	60
	PREZZEMOLO	KG	70
	ROSMARINO	KG	11
	SALVIA	KG	11
	BASILICO	KG	5
	FINOCCHI Diam. 60+ I a Categoria	KG	200
LOTTO 10			
Sfarinati, pane e sostitutivi del pane	PANINI da gr 70 CONFEZIONATI	KG	5.430
	PANE GRATTUGIATO	KG	10
	CROSTATA DI FRUTTA SCIROPATA E CREMA/E da gr 400/500	KG	10
	TRONCHETTO FARCITO ALLA CREMA	KG	35
	PIZZA DOLCE PASQUALE (PRODOTTO LOCALE) da kg 1	NR	15



LOTTO 11			
Uova	UOVA FRESCHE cat A; da gr 65/75	Nr.	8.000

CAMPIONATURA:

La scrivente S.A. formula riserva di richiedere la campionatura dei prodotti descritti nel “formulario offerta senza prezzi”, qualora dalla documentazione tecnica presentata dagli O.E., non sarà possibile evincere la rispondenza con le caratteristiche minime richieste.

In tale eventualità i campioni dovranno essere recapitati, in plico chiuso, recante all'esterno la scritta “NON APRIRE – CONTIENE CAMPIONATURA DI GARA RDO MEPA CONSIP N. ___ LOTTO N. _____ per la fornitura di PRODOTTI ALIMENTARI”

c/o il Servizio Cucina – P.O. San Severino Marche, Via del Glorioso, 8 - 62027 San Severino Marche – MC..

ART. 3 – CONSEGNA e COLLAUDO

La consegna dovrà essere effettuata a cura e spese della ditta aggiudicataria direttamente presso i locali indicati dall'Amministrazione appaltante, entro il termine max di 5 gg. dalla formulazione dei singoli ordinativi di fornitura esecutivi del contratto o secondo quanto definito in ciascun ordinativo di fornitura.

In via ordinaria la consegna si intende effettuata presso la Sede del Servizio Cucina di Servizio Cucina – P.O. San Severino Marche, Via del Glorioso, 8 - 62027 San Severino Marche – MC.

La scrivente S.A. comunica che potrà essere richiesta la consegna di bancali di acqua con automezzo provvisto di sponda idraulica presso i Servizi Mensa dei Presidi Ospedalieri di Camerino – in Località Caselle – 62032 Camerino MC, nei giorni feriali dalle ore 10.00 alle ore 12.00.

Qualora la ditta aggiudicataria non potesse provvedere alla consegna entro il termine sopra riportato, dovrà darne tempestiva comunicazione al RUP o al DEC motivandone le circostanze e chiedendo una dilazione temporale.

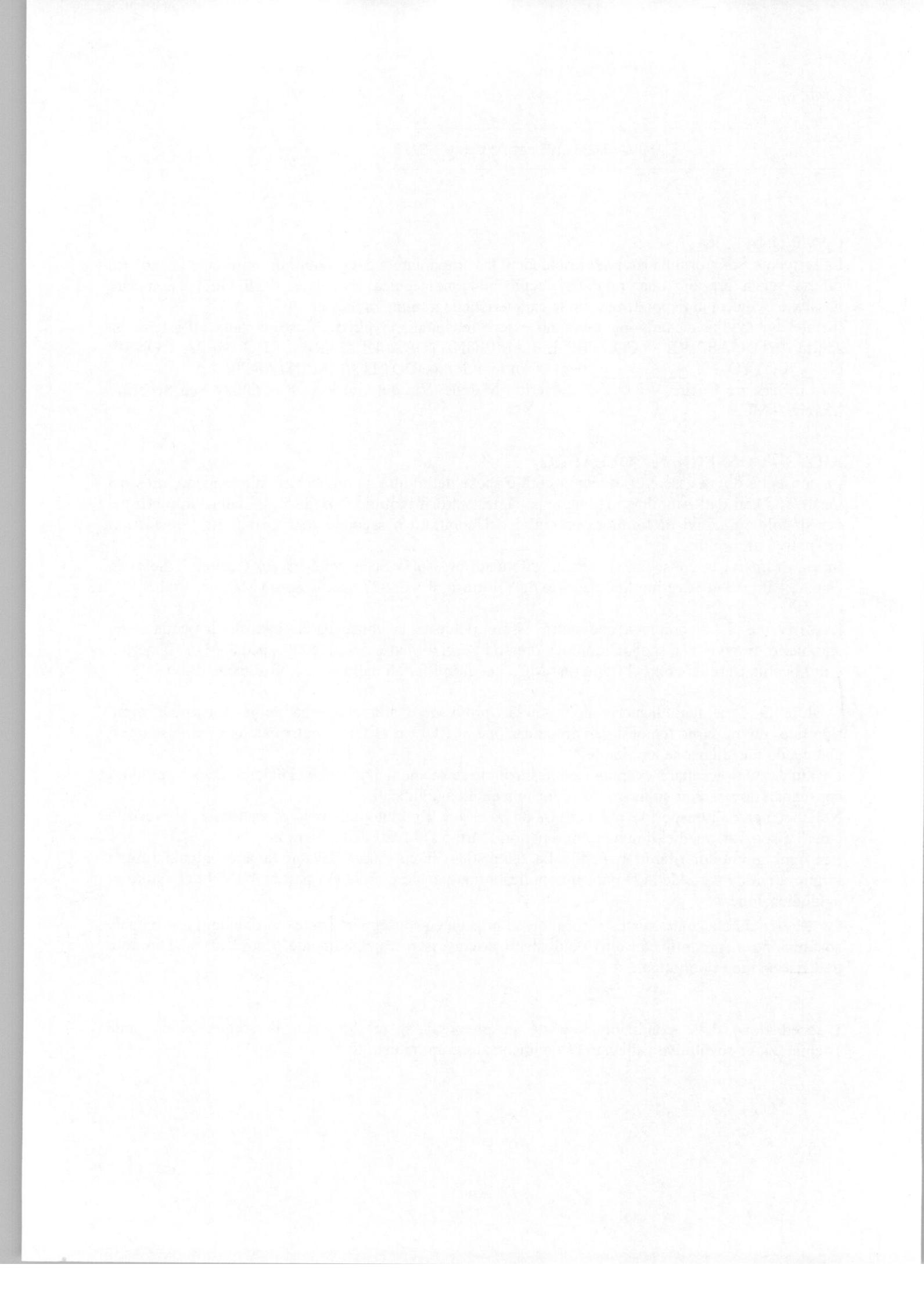
La ditta dovrà accettare eventuali contestazioni, se al momento del collaudo/utilizzo i prodotti consegnati dovessero risultare non conformi a quelli aggiudicati.

Nel documento di trasporto e nella fattura dovrà essere riportato il numero di matricola del prodotto e per i dispositivi medici il numero di repertorio (art. 5 D.M. 20/07/07 s.m.i.).

Per ogni giorno di ritardo rispetto alla tempistica di cui sopra, ovvero alla eventuale offerta migliorativa da parte della Ditta, sarà applicata una penale giornaliera pari a: 1/1000 del valore di aggiudicazione.

Per l'intera durata contrattuale, il fornitore si impegna a consegnare i prodotti di gara. La eventuale sostituzione di prodotti con altri equivalenti dovrà essere espressamente accordata dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale.

L'accettazione delle condizioni esposte in premessa si realizza con la sottoscrizione della Dichiarazione sostitutiva, allegato “Documentazione amministrativa”.



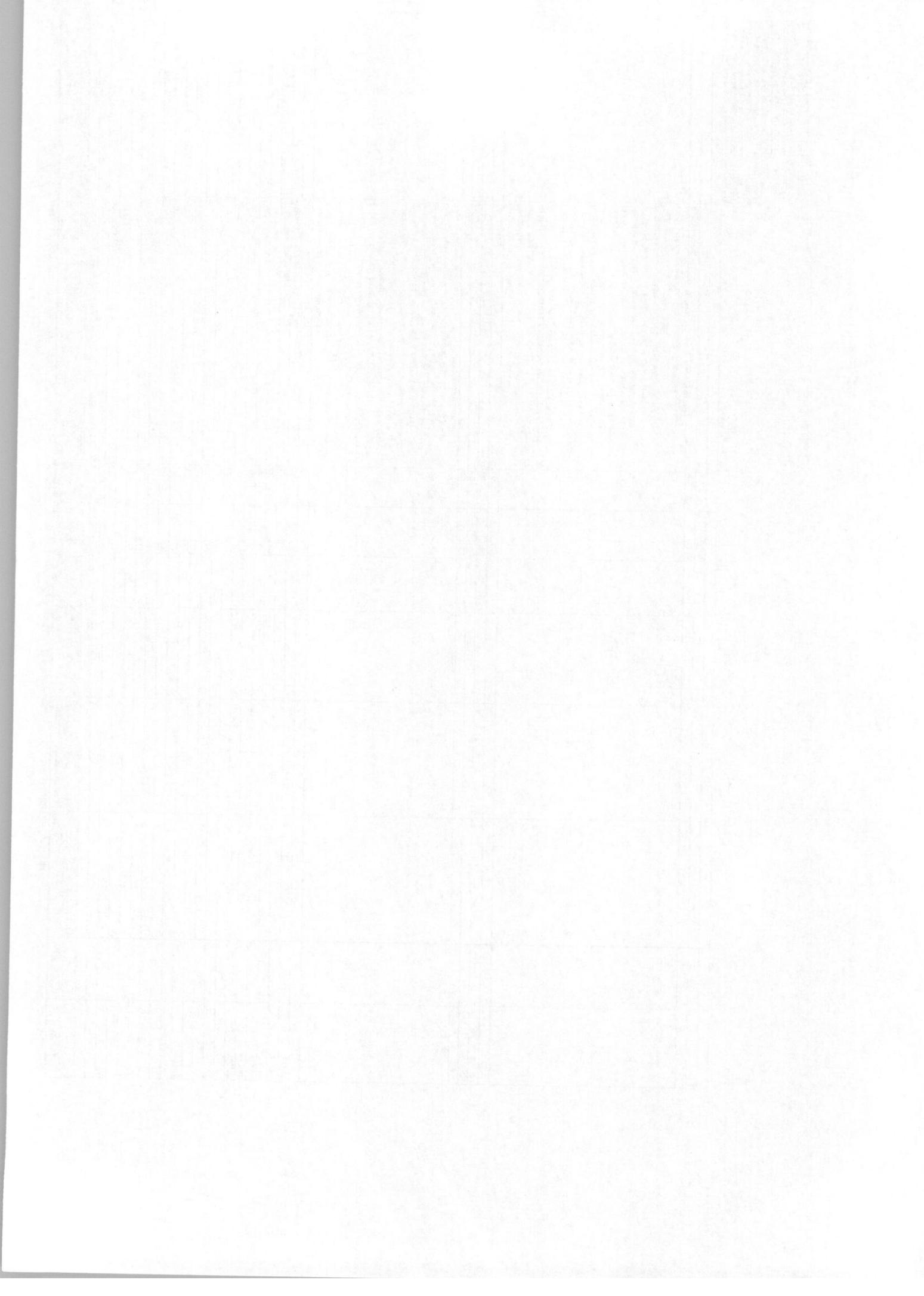
Area compilata dal PUNTO ORDINANTE

Area compilata dal FORNITORE

Riga	Metaprodotto MEVA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolo fornitore prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga
1	Pasta di semola di grano duro	Caratteristiche pasta e minestra di semola di grano duro: CONCHIGLIE PIPETTE RIGATE DITALI RIGATI FARFALLE FUSILLI MEZZE MANICHE RIGATE MEZZE PENNE RIGATE PENNETTE RIGATE SADANI SPAGHETTI FORTELLONI SEMOLINO PER MINESTRA CAPELLI D'ANGELO MINESTRA FILINI MINESTRA STELLINE MINESTRA ANELLINI MINESTRA TEMPESTINA O PEPI MINESTRA ORZETTO O PUNTINE	KG	100						
			KG	100						
			KG	90						
			KG	140						€ 0,00
			KG	100						
			KG	130						€ 0,00
			KG	130						
			KG	150						
			KG	100						
			KG	130						€ 0,00
			KG	450						€ 0,00
			KG	80						€ 0,00
			KG	300						€ 0,00
			KG	380						€ 0,00
			KG	240						€ 0,00
			KG	700						€ 0,00
			KG	650						€ 0,00
2	Pasta all'uovo	Caratteristiche pasta all'uovo: Il prodotto deve rispondere ai requisiti di buona qualità, la pasta nei diversi formati, deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; Deve presentarsi in buono stato di conservazione, deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Possono essere prodotte con semola di grano duro uovo, uova pastorizzate acqua, (spineci disidratati per paglia e fieno), la pasta dovrà essere di perfetta essiccazione e rispondente alla normativa vigente nazionale e CE. Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti. Confezionamento: confezioni integre, singole da 1 a 5 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla	KG	60						
		QUADRUCCI	KG	50						
		RSINI	KG	60						
		TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO	KG	60						
		TAGLIATELLE	KG	140						
		Caratteristiche riso: Parabolici: di colore ambrato uniforme, sono ammesse le varietà Ribe, Roma, Arborio. Arborio: adatto anche per risi/quinta, far riferimento alle normative vigenti, aventi le stesse caratteristiche di seguito espresse. Il prodotto dovrà appartenere alla varietà del gruppo superfino e per i valori delle tolleranze dei grani non conformi si deve far riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali in vigore, deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano e immune da parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale, deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e s.m.i e avere un tenore di micossime e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006. Confezionamento: confezioni integre, singole da 1 a 5 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla	KG	270						
		RSINO ARBORIO	KG	600						
		RSINO PARBOILED	KG							

L'Espresso - sezione - DOWRY - CERTIFICAZIONE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHESTI AL FINE DELL'AMALBI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTENERE AL REGOLAMENTO N. 1825/2003 E N. 1831/2003 LE CONDIZIONI DI CONFEZIONAMENTO CHE SONO CONVENIENTI DI CONSTATTE ALL'ESPRESSO N. 27/08/2004 E S.M.I. E AVERE UN TENORE DI MICOSSIME E CONTAMINANTI AL DI SOTTO DEI LIMITI FISSATI DALL'ALLEGATO DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006.

107021



Area compilata dal PUNTO ORDINANTE				Area compilata dal FORNITORE						
Riga	Mezoprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Q.tà richieste	Marca	Codice articolo Fornitore prodotto ottenuto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per Riga
1	Conserven vegetali	<p>Caratteristiche flocchi di patate per purè: Il preparato deve presentarsi in flocchi, regolari, omogenei, con scarsa presenza di particelle allo stato di starnato, senza flocchi bruciati o manifestazioni di invecchiamento. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, Frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico. Per le tecniche di produzione e gli additivi aggiunti si fa riferimento alle normative vigenti.</p> <p>Confezionamento: confezioni integre, singole da 5 Kg; L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>FIOCCHI DI PATATE PER PUREE da Kg 5 Caratteristiche conserve vegetali: adatto anche per s.dulcina. I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, priva da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.</p> <p>I vegetali devono essere maturi-freschi-been lavati-più di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Sono vietate aggiunte di coloranti aromi, conservanti ed additivi. I prodotti devono rispettare la normativa vigente Nazionale e CE.</p> <p>Confezionamento: confezioni integre, singoli latte da 3 Kg di peso nominale, contenute in imballi di secondari da 6 barattoli l'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>CARCIOFI A SPICCHI da Kg 3 CECI LESSATI AL NATURALE da Kg 3 FAGIOLI BIANCO DI SPAGNA less. Rotture < 0 =5% da Kg 3 FAGIOLI BORLOTTI lessati Rotture < 0 =5% da Kg 3 FAGIOLI CANNELLINI lessati Rotture < 0 =5% da Kg 3 LENTICCHIE LESSATE da Kg 3 MAIS IN GRANI lessato da Kg 3 OLIVE NERE DEMOCCIOLATE da Kg 4,2 ISALATINA CAPRICCIOSA componenti veg. > 0 =1% da Kg 3 Caratteristiche cappari: confezioni integre in barattolo in vetro, PET o sacchetti, singoli da 1 Kg, contenute in imballi secondari da n.6 pezzi. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>Chiodi di zolfo. CAPPARI SOTTO SALE da Kg 1 Caratteristiche pomodori pelati: Prodotti provenienti da pomodori freschi, maturi e dell'ultimo raccolto. Devono essere di colore rosso intenso, sani, freschi, ben lavati, privi di ammaccature, necrosi, virusi, parti verdi, peduncoli. Di odore e sapore tipici del prodotto maturo,, inoltre il peso sgocciolato dei pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60%, acidità in acido citrico non superiore al 6%. È vietata l'aggiunta di sale (NaCl) e di zucchero. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. I confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, priva da metalli e da materie nocive.</p> <p>Confezionamento: confezioni integre, singola latta da 3 Kg di peso nominale , contenute in imballi secondari, cartoni da 6 barattoli. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>POMODORI PELATI NORMALI da Kg 3</p>	KG	1.000						
2	Conserven di pomodoro		NR	1.400						

60702

<p>Conservie ittiche</p>	<p>Caratteristiche conservie ittiche: Devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di riconoscimento CEE, preferibilmente nazionale, in grado di garantire la rintracciabilità delle materie prime di specie ittica utilizzate per le conserve. L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti, privo di odore, colore e sapore anomali. Tonno: composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti e comunque quanto previsto dal Regio.D.L. 07 luglio 1927 n. 1548, Regolamento (CEE) n. 1336/92 del 09 giugno 1992. Sgombro e alici: 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 alloggiare regolamentari nei recipienti, facilmente separabili l'uno dall'altro; Privi di perforazioni o lacerazioni della carne e ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce, secondo quanto previsto dal Regio.D.L. 07 luglio 1927, n. 1548, Regolamento (CEE) n. 1336/92 del 09 giugno 1992. Confezionamento: - Tonno in confezioni intere, singoli barattoli in banda stagnata o vetro da 2 Kg di peso nominale, contenute in imballi secondari da n. 6 pezzi. - Tonno in confezioni intere, monoporzione in singoli barattoli a banda stagnata o vetro da 80 gr. di peso nominale, contenute in</p>	<p>NR NR NR NR</p>	<p>192 80 12 8</p>	<p>2</p>	<p></p>								
<p>Condimenti e salse</p>	<p>Caratteristiche succo di limone: da conservare in luogo fresco non a T° controllata, il prodotto deve rispondere secondo le normative vigenti. Confezionamento: in bottiglie di vetro o di plastica o tetrapak, da 1 lt. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alle normative vigenti. Shelf life 70%</p>	<p>NR</p>	<p>60</p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>
<p>Caratteristiche aceto di vino bianco:</p>	<p>Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 ml, un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse Agricole e Alimentari, di concerto con quello della Sanità. Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70). Confezionamento: confezioni intere in vetro o PET, singole bottiglie da 1 l, contenute in imballi secondari da n.12 bottiglie. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	<p>LT</p>	<p>250</p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>
<p>Caratteristiche aceto balsamico:</p>	<p>Il prodotto deve rispondere ai requisiti della L. 93/86 e del DM 191/87, all'aspetto deve presentarsi di colore bruno scuro, sapore dolce acido, odore aromatico, acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 6 grammi per 100 ml, quantitativo di alcool non superiore ad 1,5 % in volume, estratto secco dedotti gli zuccheri non inferiore a 30 grammi per litro Confezionamento: confezioni intere in vetro, o altro, singoli pezzi da 0,5 lt; contenute in imballi secondari da n. 6 pezzi. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	<p>LT</p>	<p>12</p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>
<p>ACETO BALSAMICO da lt 0,5</p>	<p>nonaabbia.vadano</p>	<p>LT</p>	<p>12</p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>

LOTTO 2

	<p>Caratteristici: pesto alla genovese: Adatto anche per s.dolcine. Di produzione industriale prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale. Di consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Confezionamento: confezioni integre in barattoli di vetro o PET da 1 Kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla <i>normativa vigente</i></p>	NR	50						
5	<p>Oli e Grassi Caratteristiche olio extravergine: Olio extravergine di oliva lt 5 Olio extravergine di oliva lt 1</p>	LT	1.500						
	<p>Caratteristiche olio di semi monospecie di mais: Olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione, deve essere denominato "olio". Alla suddetta denominazione si deve aggiungere l'indicazione della specie del seme oleoso: di arachide; di girasole; di mais; di soia. Deve avere sapore e colore delicato, le confezioni dovranno essere da litro in latte o PET con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Confezionamento: confezioni integre in vetro, PET o latte, singole da 1/5 lt. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla <i>normativa vigente</i></p>	LT	280						
6	<p>Preparati per brodo Caratteristiche preparato per brodo vegetale e di carne: adatto anche per s.dolcine. I prodotti dovranno essere facilmente solubili in tutte le preparazioni alimentari in rispetto della normativa vigente Nazionale e CE. - Vegetale: con almeno il 3% di verdure disidratate, con o senza glutammato monosodico (max 21%); - Di carne: estratto di carne: almeno il 3%, con o senza glutammato monosodico (max 21%); Confezionamento: confezioni integre, singole da 1 Kg, contenute in imballi facilmente richiedibili. L'etichettatura e le confezioni devono essere conforme alla <i>normativa vigente</i></p>	KG	40						
7	<p>Spazie, sale ed erbe aromatiche disidratate Caratteristiche spezie ed erbe aromatiche: Si intende per spezie piante aromatiche o parti di esse. I prodotti interi o macinati non devono essere avariati, esauriti o in qualunque altro modo soffercati. Devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti in materia. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie dei vegetali, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (controgaine o insetti). Confezionamento: confezioni integre in vetro o PET con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla <i>normativa vigente</i></p>	KG	80						
	<p>Caratteristiche zafferano: ottenuto dagli stimmi del fiore del Crocus sativus. Per le norme di tutela di zafferano si fa riferimento alle normative vigenti che regolamentano la qualità e la produzione. Confezionamento: confezioni integre, incartate singolarmente bustine da 12,5 gr, contenute scatole max 100 bustine. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	PZ	400						

LOTTO 2

1. L'operatore economico DOVRA' OBBLIGATORIAMENTE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTENERE PER ATTO DI INDIRIZZAMENTO E DI CONFERMAZIONE IL VAGLIUCCO DI APPROVAZIONE DEL DIRETTORE REGIONALE DI SANITA' PUBBLICA. 2. L'AGGIUDICATARIO IN BASE ALL'ART. 62 DELLA LEGGE N. 27/2015 S.M.I. DOVRA' DISTINGUERE IN SEDE DI FORMAZIONE I PRODOTTI "DETERMINABILI" DA TUTTI GLI ALTRI PRODOTTI PER IL CUI PAGAMENTO ENTRO I 90 O 90 GIORNI.

107702

	Caratteristiche sale fino iodato a sale comune grosso: sale fino iodato: un comune sale da cucina cui è addizionato artificialmente dello iodio sotto forma di ioduro o iodato di potassio. sale comune: ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola. Devono essere raffinati, puliti, privi di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica o ambientale. Confezionamento: confezioni integre in polietilene o cartone, singole scatole da 1 Kg e bustine da gr 2. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla prassi in vigore.	KG 400	KG 500	KG 5								
SALE FINO IODATO da KG 1												
SALE GROSSO da KG 1												
SALE FINO IODATO BUSTINE da GR 2												

Area compilata dal PUNTO ORDINANTE

Area compilata dal FORNITORE

Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolato Fornitore prodotto offerto	Denominazione commerciale del prodotto/codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga
1		<p>Caratteristiche acqua minerale trattata:</p> <p>Le acque minerali devono attenersi alle normative vigenti. Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.</p> <p>Confezionamento: L'acqua del tipo naturale sia da lt 1,5 che da lt 0,5, devono essere contenute in bottiglie in PET. Gli imballaggi secondari dovranno essere, non bagnati, né con segni di incuria nell'imballamento e nel facchinaggio.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>Consegne: La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna della merce in pallet da 100 cesti (solo per quelle da lt 1,5), ogni cesto da n. 6 bottiglie, il recapito e da effettuarsi con automezzo provvisto di sponda idraulica, presso la Dispensa unica dello Stabilimento Ospedaliero di San Severino Marche - Via del Giorioso 8. E presso la cucina distaccata dello Stabilimento Ospedaliero di Camerino - C.da Caselle MC.</p> <p>La merce dovrà essere recapitata a seguito di ordine scritto emesso dal Servizio Cucina della Zona Territoriale di Camerino.</p>								€ 0,00
		<p>Caratteristiche vino bianco in brick:</p> <p>Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. Deve recare in modo chiaro, leggibile e indelebile la data di riempimento adottando la menzione "prodotto confezionato il....." seguita dall'indicazione del giorno, mese e anno, e sullo stesso campo visivo della data di riempimento deve essere apposta, a cura del confezionatore sempre in caratteri chiari, leggibili ed indelebili la data di scadenza del prodotto. La data di scadenza deve essere fissata tenendo conto del periodo di tempo in cui il vino confezionato mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e, comunque, non deve superare i mesi sei da quella del confezionamento. Le confezioni dovranno essere chiuse ermeticamente e recare inoltre la marca distintiva del prodotto, la quantità contenuta, il marchio, il nome o la ragione sociale e la sede dello stabilimento, di confezionamento.</p> <p>Confezionamento: Tetrapak da lt 1 e da lt 0,25. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alle normative vigenti.</p>	NR	40.000						€ 0,00
		<p>Caratteristiche succo di frutta:</p> <p>adatto anche per sialitine con la dicitura "senza glutine" e far riferimento alle normative vigenti, avverti le stesse caratteristiche di seguito espresse, deve rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia ai sensi del D. P. R. 18 maggio 1982, n° 489. E' consentita l'aggiunta di zuccheri, deve contenere almeno il 50% di frutta e presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo. Devono essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente.</p> <p>Confezionamento: Si richiedono confezioni in tetrapak da 200 ml di bevanda e che sia prevista la cannucchia per ogni monoporzione.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	NR	200						€ 0,00
		SUCCO DI FRUTTA PERA BRICK ml 200	NR	1.308						
		SUCCO DI FRUTTA MELA ml 200	NR	1.308						
		SUCCO DI FRUTTA ALBICOCCA BRICK ml 200	NR	1.308						
		SUCCO DI FRUTTA PESCA BRICK ml 200	NR	1.308						

LOTTO 5
A

<p>Biscotti, cacao, cioccolato, croissant, dessert, dolci, ingredienti per dolci epañificatione e prodotti prima colazione</p>	<p>Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalle normative vigenti. Confezionamento: confezioni integre, singole da 125 gr. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente. Shelf Life 70%</p>	<p>NR</p>	<p>100</p>	<p>€ 0,00</p>
	<p>BUDINO ALLA VANIGLIA - gr 125</p>	<p>NR</p>	<p>100</p>	<p>€ 0,00</p>
	<p>Caratteristiche biscotti secchi:</p>	<p>NR</p>	<p>10.000</p>	
	<p>BISCOTTI SECCHI MONODOSE gr. 25 Caratteristiche craker: sotile galletta croccante, salata in superficie. Prodotti in conformità al D.P.R. 23/06/93 n. 283, ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti, anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua, zuccheri, oli e grassi, matto, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti (Decreto n. 209/96, decreto n. 250/98 e succ. mod), ben cotti, croccanti, privi di umidità, integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. Perfetta lievitazione e cottura, salati in superficie Confezionamento: confezioni singole monodose da 12 gr. In imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	<p>NR</p>	<p>1.000</p>	
	<p>CRAKER MONODOSE gr. 12 Caratteristiche crostatine:</p>	<p>II</p>	<p>800</p>	
	<p>Possono essere prodotti con farina di tipo "0", di "tipo 2" o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante, confettura o marmellata o semilavorato di frutta. Non devono contenere additivi ad eccezione degli agenti lievitanti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e aventi una perfetta lievitazione e cottura. Confezionamento: in confezioni integre monodose da gr 35-40, in imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla CROSTATINA CILEGIA MONODOSE gr. 35/40 Caratteristiche crostatine: Il prodotto deve ottenuto utilizzando materie prime sane e genuine di prima qualità, secondo quanto previsto dal Dec. Min. dell'Ind. del 20/12/1994 e in conformità alle normative vigenti nazionali e CE. Possono essere prodotti con farina di tipo "0", di "tipo 2" o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante, confettura o marmellata o semilavorato di frutta. Non devono contenere additivi ad eccezione degli agenti lievitanti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e aventi una perfetta lievitazione e cottura. Confezionamento: in confezioni integre monodose da gr 35-40, in imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla CROSTATINA ALBICOCCA MONODOSE gr 35/40 Caratteristiche crostatine: vedi crostatina alla ciliegia</p>	<p>NR</p>	<p>800</p>	

LOTTO 3

<p>Caratteristiche panettoni: Descrizione: Prodotti con l'impiego di farina di grano tenero di tipo 0 o 00 o integrale, con l'uso esclusivo di zucchero (saccarosio) e/o miele quali agenti edulcoranti. Tra gli ingredienti si richiede che sia presente lo yogurt ed è ammessa l'aggiunta di aromi naturali. Non devono contenere strutto o altri tipi di oli e grassi animali idrogenati. Confezionamento: Devono presentarsi in confezioni da porzioni multiple adeguatamente separate o in monoporzioni; le confezioni devono essere opportunamente sigillate. In confezioni integre monodose da gr 30-35, in imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conforme alla normativa vigente.</p>	NR	1.900		
<p>Caratteristiche fette biscottate: La denominazione "Fette Biscottate" è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura e frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più starnati di cereali, anche integrali con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli e grassi, malto e/o prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti dalla legge. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Confezionamento: In confezioni singole monodose da gr 15-20, il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	NR	58.000		
<p>Caratteristiche panettoni classico: Il prodotto dovrà essere ricavato dalla fermentazione naturale della pasta acida, di struttura soffice e alveolata, con aroma tipico di lievitazione a pasta acida. Il prodotto deve ottenuto utilizzando materie prime sane e genuine di prima qualità, secondo quanto previsto in conformità alle normative vigenti nazionali e CE. Descrizione: Prodotti preferibilmente con i seguenti alimenti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova, uvetta sultanina, frutta candita, sale, lievito (e gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi. Confezionamento: I panettoni devono presentare un peso di 1 Kg, chiusi in cellophane e/o cartone. Le confezioni secondo le norme di legge vigenti, devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	NR	15		
<p>Caratteristiche panettoni classico: Il prodotto dovrà essere ricavato dalla fermentazione naturale della pasta acida, di struttura soffice e alveolata, con aroma tipico di lievitazione a pasta acida. Il prodotto deve ottenuto utilizzando materie prime sane e genuine di prima qualità, secondo quanto previsto in conformità alle normative vigenti nazionali e CE. Descrizione: Prodotti preferibilmente con i seguenti alimenti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova, uvetta sultanina, frutta candita, sale, lievito (e gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi. Confezionamento: I panettoni devono presentare un peso di 1 Kg, chiusi in cellophane e/o cartone. Le confezioni secondo le norme di legge vigenti, devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	NR	15		

607035

<p>prodotto deve possedere le caratteristiche chimico - fisiche e rispondere ai requisiti di purezza fissati dalla Farmacopea ufficiale, ultima edizione.</p> <p>Confezionamento: confezioni integre, singole da 500 gr. o 1 Kg, contenute in imballi secondari di peso non superiore a 6 Kg.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>Shell Lite non applicabile</p>	NR	10				
<p>Caratteristiche tecniche: simboli di marchi:</p> <p>Articolo D.P.R. n. 1774 del 1955</p>	NR	12				
<p>Caratteristiche farina:</p> <p>Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).</p> <p>Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art. 64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982). I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.</p> <p>Confezionamento: Le confezioni, sigillate da Kg. 1.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla FARINA DI GRANO TENERO da Kg. 1</p> <p>Caratteristiche: Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.</p> <p>La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).</p> <p>Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art. 64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982). I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.</p> <p>Confezionamento: Le confezioni, sigillate da Kg. 1.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	NR	10				
<p>Caratteristiche Crostata di frutta sciropata:</p> <p>Il prodotto deve ottenuto utilizzando materie prime sane e genuine di prima qualità, secondo quanto previsto dal Dec. Min. dell'Ind. del 20/12/1994 e in conformità alle normative vigenti nazionali e CE.</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine - deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli - può essere farcito con crema pasticcera aromatizzata - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei. <p>Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria.</p> <p>Confezionamento: pezzi singoli da 300/350 gr in sacchetti di cellophane.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla CROSTATA DI FRUTTA SCIROPATA E CREMA/E da gr 350/400</p>	NR	25				

107703

	<p>Caratteristiche tronchetto:</p> <p>Il prodotto deve ottenuto utilizzando materie prime sane e genuine di prima qualità, secondo quanto previsto dal Dec. Min. dell'Ind. del 20/12/1994 e in conformità alle normative vigenti nazionali e CE.</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine - deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli - può essere farcito con creme al limone, vaniglia, cioccolato - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei <p>Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria.</p> <p>Confezionamento: pezzi singoli da 300/400 gr in cellophane. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>TRONCETTO FARCITO ALLA CREMA</p>					
	<p>Caratteristiche pizza dolce pasquale:</p> <p>Prodotto tipico nella zona del Maceratese che si consuma durante le feste Pasquali. Il prodotto deve ottenuto utilizzando materie prime sane e genuine di prima qualità, secondo quanto previsto dal Dec. Min. dell'Ind. del 20/12/1994 e in conformità alle normative vigenti nazionali e CE.</p> <p>Prodotti con ingredienti quali: farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova, uvetta e/o frutta candita, sale, lievito, aromi naturali. Copertura dopo la cottura con "Biacca" o "Fiocca" e cosparsa di granella di zucchero colorata. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi.</p> <p>Confezionamento: le pizze devono presentare un peso intorno ad 1 Kg chiusi in cellophane. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>PIZZA DOLCE PASQUALE (PRODOTTO DURANTE LE FESTE PASQUALI)</p>	NR	100			
3	<p>Caratteristiche zucchero semolato:</p> <p>ZUCCHERO SEMOLIATO in bustine gr 10</p>	NR	15			
	<p>ZUCCHERO SEMOLIATO da kg 1</p>	KG	400			
4	<p>Caratteristiche mousses di mela:</p> <p>MOUSSE DI FUFFA BIO - MELA da gr 100</p>	KG	200			
	<p>Caratteristiche conserve di frutta:</p> <p>ANANAS SCIROPPATO da kg 3,1</p>	PZ	30 000			
	<p>MACEDONIA DI FRUTTA SCIROPPATA da kg 3</p>	BR	24			
	<p>PERE SCIROPPATE da kg 3</p>	BR	30			
	<p>PESCHE SCIROPPATE da kg 3</p>	BR	6			
	<p>Caratteristiche confetture monodose:</p> <p>CONFETTURA ALBICOCCA MONODOSE da gr 25</p>	BR	20			
	<p>CONFETTURA ALBICOCCA MONODOSE da gr 25</p>	PZ	1.134			
	<p>CONFETTURA CILIEGIE MONODOSE da gr 25</p>	PZ	1.134			
	<p>CONFETTURA FRAGOLE MONODOSE da gr 25</p>	PZ	1.134			
	<p>CONFETTURA PESCHE MONODOSE da gr 25</p>	PZ	1.134			
	<p>CONFETTURA PRUGNE MONODOSE da gr 25</p>	PZ	1.512			
5	<p>Caratteristiche caffè:</p> <p>CAFFÈ MACINATO 100% ARABICA gr: 250</p>	PZ	10			
	<p>Caratteristiche tè in filtri:</p> <p>TE FILTRI NUDI 100 PZ - confezione da gr. 180</p>	PZ	30			
	<p>Caratteristiche camomilla in filtri:</p> <p>CAMOMILLA FILTRI NUDI 100 PZ - confezione da gr. 150</p>	PZ	20			

1. L'operatore economico DOVRA' OBBLIGATORIAMENTE

ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTEMPERARE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL 25

2. L'AGGIUDICATARIO IN BASE ALL'ART. 62 DELLA LEGGE N. 27/2012 S.M.I. DOVRA' DISTINGUERE in sede di fatturazione I PRODOTTI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI "PRODOTTI NON DETERIORABILI" PER POTER DISPORRE IL PAGAMENTO ENTRO I 30 O 60 GIORNI

LOTTO 3

3. L'UNDEBITE ALLA UVA MINERVA E' LA U.I.I.A.
ACQUISTATA DOVRA' PROVVEDERE ALLA CONSEGNA
DELLA MERCE CON UN AUTOMEZZO PROVVISORIO DI
SPONDA IORALUCA PRESSO LA DISPENSA UNICA DELLO
STABILIMENTO OSPEDALIERO DI SAN SEVERINO MARCHE -
VIA DEL GIOROSO 8 E PRESSO LA CUCINA STACCATO
DELLO STABILIMENTO OSPEDALIERO DI CAMERINO - C DA
CASELLE MC.
LA MERCE DOVRA' ESSERE RECAPITATA SOLO A SEGUITO DI
OPINIE SPEDITO ELETTRONICAMENTE IN SEDE U.I.I.A. NELLA

Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto offerta	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga
1		<p>Caratteristiche carne di vitellone:</p> <p>Le carni devono essere esclusivamente di provenienza da stabilimenti abilitati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti in vigore. Le carni devono derivare da bovino che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età inferiore ai 48 mesi, non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti. La tipologia genetica deve rispettare l'elenco delle razze autorizzate, codificate dal Ministero della Salute e note in Anagrafe Bovina Nazionale.</p> <p>La carne deve altresì:</p> <ul style="list-style-type: none"> -provenire da stabilimenti riconosciuti e conformi alle disposizioni Comunitarie; - presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli moderati di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura compatta; -presentare-caratteristiche-igieniche-ottime-(pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine; - dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente. <p>Le carni devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti categorie:</p> <p>Classe B - Conformazione U - Stato Ingrassamento 2/3.</p> <p>Confezionamento: L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente nazionale e CE, essere disossata</p> <p>SOTTOFESA DI VITELLONE DISSOSSATO FRESCO S/V</p> <p>PANCA DI VITELLONE DISSOSSATO FRESCO S/V</p> <p>COBERTINA/CAPELLO DEL PRETE DI VIT. NE DIS. FRESCO S/V</p> <p>SCAMONE DI VITELLONE DISSOSSATO FRESCO S/V</p>								
2		<p>Caratteristiche coniglio:</p> <p>Deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Comunità Europea, conformi alle normative Nazionali e Regolamenti CE. Macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. La carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi. Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni, non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente. I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari. Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie. La carne deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dalle normative vigenti e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2006. Per i parametri microbiologici devono essere rispettati i limiti previsti e descritti per le carni avicole.</p>								

lotto 4

	<p>CONGILIO FRESCO</p> <p>Caratteristiche coniglio: Deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Comunità Europea, conformi alle normative Nazionali e Regolamenti CE. Macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. La carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, ferimenti ossidativi. Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni, non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colore bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente. I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben sciolti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari. Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie. La carne deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dalle normative vigenti e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2006. Per i parametri microbiologici devono essere rispettati i limiti previsti e descritti per le carni avicole.</p> <p>Confezionamento: singolo pezzo variante da 1,5 kg a 2 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente nazionale e CE.</p> <p><i>Shelf life valutata all'atto della consegna, non inferiore al 90%.</i></p>	KG	150					
3	<p>Caratteristiche salsicce:</p> <p>Salsiccia dovrà essere ottenuta esclusivamente da carni di suino macinata utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta e prodotta da stabilimenti riconosciuti secondo le normative Nazionali e CE. Le parti connettivali devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percepibili. Il grasso presente dovrà essere inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media. La sostanza secca non dovrà essere inferiore al 30%. L'umidità dovrà essere fra 58/64%. Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Confezionamento: singolo in confezioni sottovuoto da 2 - 3 Kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa nazionale e CE.</p> <p><i>Shelf life valutata all'atto della consegna, non inferiore al 90%.</i></p>	KG	10					
	<p>SALSICCIA FRESCA SV</p> <p>Caratteristiche: La salsiccia dovrà essere ottenuta esclusivamente da carni di suino macinata utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta e prodotta da stabilimenti riconosciuti secondo le normative Nazionali e CE. Le parti connettivali devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percepibili. Il grasso presente dovrà essere inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media. La sostanza secca non dovrà essere inferiore al 30%. L'umidità dovrà essere fra 58/64%. Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Confezionamento: singolo in confezioni sottovuoto da 2 - 3 Kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente nazionale e CE.</p> <p><i>Shelf life valutata all'atto della consegna, non inferiore al 90%.</i></p>	KG	700					
	<p>Caratteristiche lonza-filone di suino disossata e braciolo</p> <p>FILONE -LONZA DI SUINO CONGELATO DISOSSATO</p> <p>BRACIOLE DI SUINO CONGELATE da gr 150/180</p>	KG	350					

Lotta

4	<p>Caratteristiche carni di tacchino: Devono appartenere alla Classe A e provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconoscimento C.E.; le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali. La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, priva di ecchimosi. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;</p> <p>Tacchina a busto femmina: deve appartenere alla Classe A e provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconoscimento C.E.; la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore, deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata di peso inferiore ai 4,5 kg, deve essere priva di testa e collo, devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropiglio; le frattaglie pulite e lavate, è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filoplume sulle cosce, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.</p> <p>La fesa: di peso tra 3 e 5, kg, petto intero dissotati, privati di sterno e costole, deve essere ben conformato e presentare una muscolatura ben sviluppata.</p> <p>Coscia, sovracoscia: di peso tra 2 e 3, kg, femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre, devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata; le</p> <p>FESA DI TACCHINO MASCHIO FRESCA SV TACCHINA FEMMINA BUSTO FRESCO COSCE DI TACCHINO MASCHIO FRESCO Caratteristiche spezzini di pollo e tacchino: SPEZZINI DI POLLO E TACCHINO CONGELATI da gr. 120/130 Caratteristiche hamburger di tacchino: HAMBURGER DI TACCHINO CONGELATE da gr 80</p>	1.350 10 600 200 200						
5	<p>Caratteristiche pollo busto condito pronto per la cottura: Il prodotto deve presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devone inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti della propria pelle. Pertanto la cute, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione, la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e penne residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza soda, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame. Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, e fiammeggiati, elencati e denominati, nella classe "A" secondo quanto prevede la normativa nazionale e CE.</p> <p>Condimento: sale, pepe, erbe aromatiche fresche o secche. Confezionamento: si richiedono polli interi, di peso tra Kg. 1,1 e Kg. 1,2. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>POLO BUSTO CONDITO FRESCO da Kg. 1,1</p>	KG KG KG KG KG	1.900					

Lotto 4

	<p>Caratteristiche petto di pollo a fettine:</p> <p>Il prodotto deve essere ricavato da carnesse di classe "A", di buona conformazione e di adeguata maturità, preferibilmente allevato in Italia in rispetto delle normative vigenti, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE, e conforme ai Regolamenti vigenti. Il prodotto deve essere costituito dai soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcella, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi. Il prodotto se surgelato deve essere con la tecnica "I.Q.F.". Non sono ammessi prodotti con bruciature da freddo e con ossidazione dei grassi. All'interno non è ammessa sierosità in eccesso. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, deve essere consegnato e mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C).</p> <p>Confezionamento: Singole porzioni ben separate da gr 100-120. Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla L.100/120</p>	II	
	<p>Caratteristiche cotoletta di pollo panata:</p> <p>Il prodotto deve essere ricavato da carnesse di classe "A" di buona conformazione e di adeguata maturità, preferibilmente allevato in Italia in rispetto delle normative vigenti, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE, e conforme ai Regolamenti Ce. Il prodotto deve essere costituito senz'osso, senza forcella, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi. Il prodotto deve contenere in ordine decrescente dai seguenti ingredienti in percentuale: carne di pollo cotto (min.60%), carne di tacchino, pangrattato (farina tipo "0", lievito di birra, sale, spezie), olio di semi, proteine del latte, latte scremato, farina di riso, focchi di patate, aromi naturali. Possono essere accettate variazioni alla composizione, purché necessarie alla buona riuscita del prodotto, nel rispetto delle normative sanitarie.</p> <p>Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, deve essere consegnato e mantenuto a temperatura di congelazione (inferiore a -18°C).</p> <p>Confezionamento: In cartoni, in singole porzioni da gr 80-110.</p>	COTOLETTA DI POLLO PANATA CONGELATA da gr 80/110	
6	<p>Caratteristiche coscio di agnello:</p> <p>Il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti nazionali e CE. Dovrà provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive CE. La carne non dovrà riportare scottature da freddo e altri difetti dovuti al trattamento subito. Allo scongelamento dovrà presentare le caratteristiche del prodotto fresco senza alterazioni microbiche e fungine. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, deve essere consegnato e mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C).</p> <p>Confezionamento: L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	COSCIO DI AGNELLO CONGELATO	
1	<p>Caratteristiche coscio di agnello: Il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti nazionali e CE. Dovrà provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive CE. La carne non dovrà riportare scottature da freddo e altri difetti dovuti al trattamento subito. Allo scongelamento dovrà presentare le caratteristiche del prodotto fresco senza alterazioni microbiche e fungine. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, deve essere consegnato e mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C).</p> <p>Confezionamento: L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	COSCIO DI AGNELLO CONGELATO	

L'operatore economico DOVRA' CERTIFICARE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTEMPERARE AL REGOLAMENTO UE n. 1189/2011 DEL 25 OTTOBRE PER ATTIVITA' INFORMAZIONE SULLI CONTENUTI IN

10704

Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qta richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga
1	Salumi	<p>Caratteristiche bresaola: adatto anche per s/glutine con la dicitura "senza glutine" far riferimento alle normative vigenti, aventi le stesse caratteristiche di seguito espresse. Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. - la consistenza deve essere soda, senza zone di rammolimento. - deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata. - deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni. <p>Confezionamento: ogni pezzo da 2 - 2,5 kg deve essere confezionato singolarmente. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla BRESAOLA DI SOTTOFESA umidità max 60 %</p>	KG	3						
		<p>Caratteristiche salami:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve essere realizzato nel rispetto della normativa vigente tipica del prodotto richiesto. - deve riportare indicazione relativa al tipo di salame. - deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo: - non deve presentare in modo percettibile parti connettivi. - deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto. - deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammolimento, in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle. - non deve presentare all'interno inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità. - deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi. <p>Confezionamento: ogni pezzo da 2 - 3 kg deve essere confezionato singolarmente.</p>	KG	18						
		<p>SALAME TIPO MILANO</p> <p>SALAME MOSTRANO</p> <p>Caratteristiche mortadella: adatto anche per s/alutine. L'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità.</p> <ul style="list-style-type: none"> - non vi devono essere perdite di grasso o gelatine. - non deve presentare colorazioni verdastre o colorazioni anomale. - l'aroma non deve essere eccessivamente speziato. - al taglio le fette si devono presentare di colore rosa infamezzato di lardelli ben visibili. <p>Confezionamento: ogni pezzo da 5-6 kg deve essere confezionato singolarmente. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla MORTADELLA TRANCI Grasso max 28 %</p>	KG	60						

Lotto 5

10

<p>Caratteristiche pancette: adatto anche per s/glutine. Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato; - la stagionatura effettuata deve essere dichiarata; - non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione; - I prodotti devono rispettare le normative nazionali e CE; <p>Confezionamento: consegna in forma intera non confezionata, confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto, ogni pezzo da 2-3 kg deve essere confezionato singolarmente egli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla PANCETTA ARROTOLATA senza cotenna</p>	<p>KG 100</p> <p>PANCETTA TESA AFFUMICATA KG 35</p>						
<p>Caratteristiche coppa: adatto anche per s/glutine. Preparato con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino e l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti. - deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. - Il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido. - deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammolimento. - deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. - Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi. <p>Confezionamento: ogni pezzo da 2 - 2,5 kg deve essere COPPA -LONZA</p>	<p>KG 37</p>						
<p>Caratteristiche prosciutto cotto: senza derivati del latte, polifosfati, agulinti e glutine. Deve essere ricavato dalla coscia di suino, non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari, all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. La fetta deve essere compatta di colore rosso senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, sulla superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole, il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso, la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa, può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta, l'aroma deve essere dolce, e non acidulo, non deve presentare l'idescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti e deve essere senza polifosfati, del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.</p> <p>Confezionamento: ogni pezzo da 6- 7- 5 kg deve essere confezionato singolarmente sottovuoto. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla PROSCIUTTO COTTO</p>	<p>KG 200</p>						

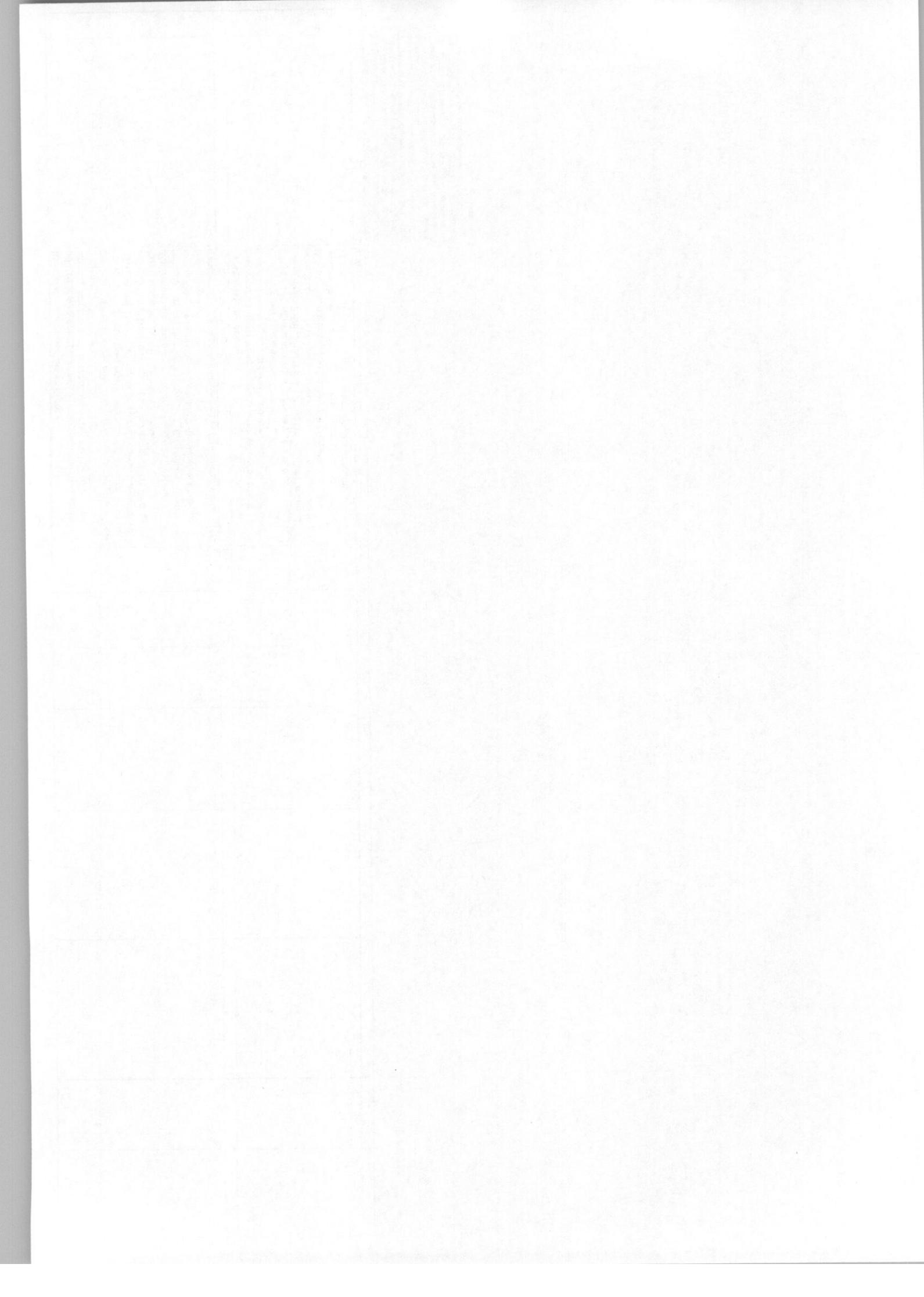
5785

	<p>Caratteristiche prosciutto crudo: adatto anche per salutare. Deve avere carne con sapore delicato, fragrante, caratteristico, non deve avere colorazioni anomale; Deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento, può presentare rari cristalli di tiroxina, il grasso dovrà essere contenuto, non deve essere eccessivo e non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. Il sigillo di inizio stagionatura deve essere visibile all'esterno. Confezionamento: ogni pezzo da 5-6 kg deve essere confezionato singolarmente sottovuoto. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Leichthetatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	KG	110					
	<p>PROSCIUTTO CRUDO Caratteristiche speck: essere preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi. Il prodotto deve rispondere alle normative nazionali e CE. Confezionamento: consegna in forma intera non confezionata, confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto, ogni pezzo da 2-4 kg deve essere confezionato singolarmente. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Leichthetatura e le confezioni devono essere conforme alla</p>	KG	85					
	<p>SPECK</p>	KG	85					

1. L'operatore economico DOVRA' OBBLIGATORIAMENTE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTEMPERARE AL REGOLAMENTO UE n. 1180/2011 DEL 25 OTTOBRE RELATIVO ALL'INFORMAZIONE SUI CONTENUTI DI SOSTANZE ALERGENICHE ALL'ART. 62 DELLA LEGGE N. 27/2012 S.M.I. DOVRA' DISTINGUERE, IN BASE ALL'AZIONE DEI PRODOTTI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI PRODOTTI NON "DETERIORABILI" PER POTER DISPORRE IL PAGAMENTO ENTRO I 30 O 60 GIORNI.

lotto 5

11



Area compilata dal PUNTO ORDINANTE				Area compilata dal FORNITORE							
Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto offerto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per Riga	
	Prodotti lattiero caseari e sostitutivi	<p>Caratteristiche latte parzialmente scremato: Deve essere di produzione nazionale, di colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole, deve risultare conforme al D.P.R. 54 del 14/01/97, Regolamenti CE n. 853/2004, CE n. 2074/2005 e CE n. 1662/2006 e il suo contenuto in grassi deve essere pari a 1,5-1,8 gr su 100 grammi di prodotto. Il prodotto deve contenere residui di fitosteroli nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e s.m.i. e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006. Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati da Reg. (CEE) 2377/90, BUVV 12/3/2004 n. 30 e Reg. (CE) 2074/05).</p> <p>Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature, fori e sporczia superficiale, in contenitori singoli in tetrapak o PET da 1 lt.</p> <p>LATTE PARZIALMENTE SCEMATO UHT da 1 lt Caratteristiche yogurt vari gusti: adatto anche per s/diutine. Lo yogurt di tipo intero o magro, solo nel caso di diete a basso contenuto di lipidi, deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi. Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato. Non deve contenere additivi. Relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali, e la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato". Lo yogurt deve contenere residui di fitosteroli nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e s.m.i. e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006. Il prodotto deve possedere i requisiti chimico-fisici previsti dalle norme vigenti (R. D. n. 994 del 9/5/29 e s.m.)</p> <p>Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale, in contenitori singoli vasetti da 125 gr e in imballi da 20 pezzi, L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	LT	4.800							
		YOGURT INTERO BIANCO gr. 125	NR	24							
		YOGURT MAGRO BIANCO gr. 125	NR	24							
		YOGURT INTERO ALBICOCCA gr. 125	NR	2.793							
		YOGURT INTERO BANANA gr. 125	NR	2.793							
		YOGURT INTERO FRAGOLA gr. 125	NR	2.793							
		YOGURT INTERO FRUTTI DI BOSCO gr. 125	NR	2.793							
		YOGURT INTERO PESCA gr. 125	NR	2.793							
		Caratteristiche mozzarelle: adatto anche per s/diutine. Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, fresco o pastorizzato, proveniente da allevamenti italiani, la pasta di consistenza molle e fibrosa, lattiginosa e prova di occhiate con fresco sapore di latte. La compressione dopo il taglio determina la fuoriuscita di liquido lattiginoso. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e Ce. Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi integre e prive di sporczia superficiale, in sacchetti singoli da 100 gr. di peso sgocciolato e al netto dell'imballio, in bocconcini da gr. 10 che dovranno essere preconfezionati. In contenitori da 1 Kg. di peso sgocciolato e al netto dell'imballio (100 pz da gr. 10). L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.	KG	60							
		MOZZARELLE CILIEGINE da gr. 10	NR	3.100							
		MOZZARELLE BOCCONCINI da gr. 100	NR								

10773 6 12

	<p>Caratteristiche crescenza. anche per s.dolcine.</p> <p>fresco a pasta molle prodotto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani. Il prodotto in forma cuboidale, deve essere privo di crosta, avere la pasta omogenea compatta e di consistenza cremosa di colore bianco senza occhiature e sapori sgradevoli, con lieve sfumatura addula. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e Ce.</p> <p>Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi integre e prive di sporczia superficiale, in involucri singoli da 100 gr.; L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>Shelf life, valutata al momento della consegna di almeno 15</p>	<p>QUALITÀ Formaggio</p>								
	<p>CRESZENZA CRESZENZA CORZIONATA gr. 100 Caratteristiche CACIOTTA LATTE MISTO :</p> <p>prima scelta, 80% latte vaccino 20% latte ovino. La pasta semidura, uniforme e senza occhiature, di colore bianco latte, di sapore dolce gustoso. La crosta appena accentuata di colore paglierino dovrà essere asciutta, non appiccicosa e prova di screpolature, umidità < 0 = 41%, deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e Ce.</p> <p>Confezionamento: consegna in forma intera ogni pezzo da 1,5 - 2 kg dovrà essere confezionato in imballi finalizzati alla protezione della forma.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	<p>CACIOTTA LATTE MISTO</p> <p>Caratteristiche formaggio fresco Philadelphia (o tipo): Adatto anche per s./dolcine</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodotti da puro latte vaccino fresco e pastorizzato; - senza lattosio; - proteine totali tra 4,5 e 5,5; - devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale; - non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro; - devono essere forniti in confezioni sigillate, essere privo di additivi e conservanti; - devono riportare la data di confezionamento e scadenza; - devono avere una vita residua superiore a 15 giorni. <p>Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi integre, prive di sporczia superficiale e muffe, dal peso al netto dell'imballo di gr 80, devono essere conformi alle normative vigenti.</p>	<p>QUALITÀ Formaggio</p>							
	<p>FORM.FRESCO "PHILADELPHIA" gr.80 (o tipo) senza latt. Caratteristiche Tomazi:</p> <p>Formaggio ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato proveniente da allevamenti italiani, con pasta compatta da colore giallo paglierino, senza sfoglia o porosità di consistenza morbida e leggermente elastica, con scarse e piccole occhiature. La crosta deve essere sottile, asciutta e non appiccicosa, umidità: < 45 % +/-3%, grasso: >45 % +/-3%, deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura. Il prodotto deve rispettare le normative nazionali e CE</p> <p>Confezionamento: Consegna tranci preconfezionati in imballaggio primario sottovuoto da circa 3 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	<p>QUALITÀ Formaggio</p>								
	<p>FONTAL TRANCI</p>	<p>QUALITÀ Formaggio</p>								

60706

<p>Caratteristiche grana padano: adatto anche per s./alutine.</p> <p>I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano"; devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici. Il prodotto grattugiato dovrà rispondere al D.P. Consiglio dei Ministri del 4 novembre 1991/R. Il grana padano grattugiato e in ottavi dovrà essere ottenuto secondo quanto previsto nel D.P.R. 1269/55 e s.m.</p> <p>Confezionamento: Grana Padano da 1/8, preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. 22/09/81 sulla commercializzazione in parti preconfezionate dei formaggi a denominazione di origine e tipici. Ogni pezzo da circa 4 Kg. Grana Padano Grattugiato, deve essere preconfezionato in buste in film accoppiato PET/Al/PET e in buste 1 kg in atmosfera modificata.</p>	KG	985	30		
<p>Caratteristiche emmenthal tranci:</p> <p>formaggio grasso di pasta cotta, ottenuto da latte vaccino intero o parzialmente scremato, di forma cilindrica del per medio di circa 85 kg, con crosta di colore giallo-marrone, liscia, elastica, asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature e di qualsiasi difetto. La pasta lucida ed esente da sfoglia, crepe esterne e gonfiori, le caratteristiche occhiate uniformi di diametro medio di cm 1-2. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente Nazionale e CE.</p> <p>Confezionamento: Consegna tranci preconfezionati in imballaggio primario sottovuoto da circa 3 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	KG	300			
<p>Caratteristiche formaggi porzionati: anche per s./alutine.</p> <p>Formaggio fuso spalmabile di prima qualità e di recentissima produzione ottenuto con i seguenti ingredienti: formaggio fuso, siero di latte concentrato e/o siero di latte in polvere, burro, proteine del latte, acqua, sali di fusione. Senza polifosfati conservanti, non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause, prodotto a lunga conservazione.</p> <p>Confezionamento: Confezione monoporzione, ciascun formaggio dovrà essere avvolto nella in alluminio o altro materiale idoneo per alimenti ed avere un peso gr 25 in scatole da n. 8 pezzi. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p>	KG	1.000	SCA		
<p>Caratteristiche burro:</p> <p>Prodotto ottenuto da panna di latte vaccino. Pastorizzato e zangolato di origine comunitaria. Rispondere ai criteri igienici e microbiologici previsti dal Regolamento CE vigente.</p> <p>Confezionamento: ciascun panetto dovrà essere avvolto in polietilene - pergamena - alluminio o altro materiale idoneo per alimenti ed avere un peso di kg 1. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	KG	200			
<p>Caratteristiche panna da cucina :</p> <p>prodotti deve essere ottenuto dal latte fresco per affioramento a riposo o per centrifugazione. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.</p> <p>Confezionamento: Confezioni Integre Tetra Pak singole da 500 gr; contenute in imballi di peso non superiore a 6 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	NR	90			

01706 13

<p>Caratteristiche ricotta di mucca: addatto per s/glutine. Prodotto con siero di latte e latte vaccino, pastorizzato; con pasta di colore bianco e di gusto dolce. - non deve presentare odore, colore o sapore anomali; Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati previsti da Reg CE 2073/05 e Reg (CE) n. 1441/07. Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi integre e prive di sporcizia superficiale, in contenitori singoli da 100 gr.; comunque il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente. Shelf life, Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve possedere una vita residua di almeno 15 (quindici) RICCOTTA DI MUCCA da gr. 100</p>	NR	1.800										
--	----	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

L'operatore economico DOVRA' DELEGATORIAMENTE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE, TRASPARI DEL 28 OTTEMPERARE AL RICOPIAMENTO SU I CONTENUTI DI OTTOBRE NEI APPENDICE 2 L'AGGIUDICATARIO IN BASE ALL'ART. 62 DELLA LEGGE N. 27/2012 S.M.I. DOVRA' DISTINGUERE IN SEDE DI FATTURAZIONE I PRODOTTI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI "PRODOTTI NON DETERIORABILI" PER POTER DISPOSIRE IL PAGAMENTO ENTRO I 90 O 60 GIORNI

lotto 6

Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolato Fornitore prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per Riga	
1		<p>Caratteristiche seppie e anelli di totano:</p> <p>I prodotti devono rispettare la normativa vigente nazionale e CE, devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>Surgeleti IQF, la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente di consistenza soda. Non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi. Glassatura Max 20%</p> <p>Anelli di totano, tagliati ad anelli senza pelle, ottenuti solo dalla lavorazione del corpo.</p> <p>Seppie, eviscerate e senza pelle.</p> <p>Confezionamento: Anelli di totano, singole confezioni da 1 kg o in cartoni da kg 5. Seppie, prodotti singoli facilmente separabili in cartoni da kg 10. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p> <p><i>La lavorazione e la confezione devono essere conformi alla ANELLI DI TOTANO IQF.</i></p> <p>Caratteristiche bastoncini di merluccio panati:</p> <p>Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE, deve essere formato da filetti di pesce interi impanati, e non da pesci macinati e impastati. Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie di origine allo stato di buona freschezza. Le pezzatura devono essere omogenee e costanti.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente. Per le panature, possono essere accettate variazioni alla composizione, purché necessarie alla buona riuscita del prodotto, nel rispetto delle normative sanitarie.</p> <p>Confezionamento: I bastoncini di merluccio singoli devono avere un peso di 25 gr. e comunque in cartoni e il prodotto facilmente separabili.</p> <p><i>La pezzatura, la lavorazione e le confezioni devono essere conforme alla BASTONCINI DI MERLUCCIO PANATI SURGELATI</i></p> <p>Caratteristiche pesci in tranci:</p> <p>I prodotti devono rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>La glassatura MAX 20%, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente. La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;</p> <p>Confezionamento: in singoli in tranci, devono essere facilmente divisibili. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p>	KG	150						€ 0,00	
		<p>Caratteristiche pesci in tranci:</p> <p>I prodotti devono rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>La glassatura MAX 20%, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente. La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;</p> <p>Confezionamento: in singoli in tranci, devono essere facilmente divisibili. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p>	KG	50							
		<p>Caratteristiche pesci in tranci:</p> <p>I prodotti devono rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>La glassatura MAX 20%, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente. La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;</p> <p>Confezionamento: in singoli in tranci, devono essere facilmente divisibili. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p>	KG	180							

LOTTO 7

14

<p>Caratteristiche filetti di pesce:</p> <p>prodotti devono rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>La glassatura MAX 20%, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.</p> <p>Confezionamento: I prodotti singoli facilmente separabili. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p>	I	130	200	280	140							
<p>FILETTO DI PERLICO I.Q.F. gr. 500/1000</p>	KG											
<p>FILETTO DI HALIBUT I.Q.F. gr. 150/250</p>	KG											
<p>FILETTO DI TROTA SALMONATA I.Q.F.</p>	KG											
<p>FILETTO DI MERLUZZO S./PELLE I.Q.F. gr.100/110</p>	KG											
<p>FILETTO DI PLATESSA I.Q.F. gr. 100/110 pelle bianca</p>	KG											
<p>Caratteristiche preparato per risotto:</p> <p>prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente di consistenza soda. Non deve contenere altri almeno n. 8 differenti componenti.</p> <p>Composizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - totani. - cozze. - vongole. - gamberi o gamberetti sguasciati o interi. <p>- pesce misto.</p> <p>Si possono essere accettate variazioni alla composizione, purché non al di sotto delle 8 varietà di specie ittiche.</p> <p>Confezionamento: singoli confezioni da 1 Kg. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p>	II	120										
<p>PREPARATO PER RISOTTO I.Q.F. da Kg 1</p>	KG											
<p>Caratteristiche vongole sguasciate:</p> <p>prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza, deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente di consistenza soda. Non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.</p> <p>Glassatura max 10%</p> <p>Confezionamento: singoli confezioni da 1 Kg, in imballo secondario da Kg 10. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p> <p>Le tichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	II	100										
<p>VONGOLE SGUSCIATE I.Q.F. da Kg 1</p>	KG											
<p>Caratteristiche gamberetti sguasciati:</p> <p>prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE, deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Decapitati, sguasciati, scottati e surgelati con metodo IQF, non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi. Glassatura max 20%.</p> <p>Confezionamento: I prodotti singoli contenuti in 1 kg, variano tra 50/70 pz. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p> <p>Le tichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	II	40										
<p>GAMBERETTI PRECOTTI SGUSCIATI I.Q.F. 50/70</p>	KG											

LOTTO 7

<p>Verdura surgelata / congelata</p>	<p>Caratteristiche verdure congelate surgelate: Gli ortaggi devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e s.m.i. e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'Allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2006. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e s.m. Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71 e D.L. 109/92 e D. Lgs. n. 27 gennaio 1992 n.110). I parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti dalla Raccomand. n. 022/93 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, dall'O.M. 07/12/93 e dalla Legge 283/62 art. 5. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite. Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.</p>	<p>ASPARAGI PUNTE 20 KG</p> <p>BIETA FOGLIA 4.800 KG</p> <p>BROCCOLI 100 KG</p> <p>CARCIOFI CUORI INTERI 10 KG</p> <p>CAROTE DISCO 450 KG</p> <p>CIPOLLE A STRISCIE 170 KG</p> <p>FUNGHI MISTI CON PORCINI 60 KG</p> <p>FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI 350 KG</p> <p>FAGIOLINI FINI > 0 = 8,5 ed < 0 = 9,5 mm 2.400 KG</p> <p>FILOCCHI A QUARTI 1.350 KG</p> <p>MELANZANE GRIGLIATE 160 KG</p> <p>MISTO PER SOFFRITTO 150 KG</p> <p>MISTO PER INSALATA RUSSA 600 KG</p> <p>PATATE A SPICCHIO AL NATURALE 350 KG</p> <p>PATATE NOVELLE 2.400 KG</p> <p>PEPERONI GRIGLIATI 20 KG</p> <p>PISELLI FINISSIMI calibro > 0 = 7,5 ed < 0 = 8,75 mm 450 KG</p> <p>SINACI 100 KG</p> <p>ZUCCHINE DISCO 2.800 KG</p> <p>ZUCCHINE GRIGLIATE 120 KG</p>	<p>440</p>															
<p>Primi piatti surgelati</p>	<p>Caratteristiche gnocchi di patate: Il prodotto deve essere ricavato da patate fresche, congelate, flocchi di patate, al termine delle operazioni di cottura, deve mantenere la forma originale, di non disfarsi ne diventare colloso. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Composti da: patate fresche, congelate o flocchi di patata, farina e/o granto di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca). Non è consentito l'impiego di antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e gli altri additivi. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione, e deve essere consegnato e mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C).</p> <p>Confezionamento: Confezioni intere in sacchetti di cellophane e cartoni max. ca. 10. L'etichettatura e le confezioni devono</p>	<p>GNOCCHI DI PATATE 440 KG</p>																

607707

15

<p>Caratteristiche pasta all'uovo precotta: Stoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie gastronomiche 1/1. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto deve essere ottenuto da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova fresche e/o pastorizzate, acqua e sale. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione, mantenimento a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C). Confezionamento: Confezioni integre da Kg 1, in imballaggio secondario da 5 Kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla PASTA ALL'UOVO PRECOTTA</p>	KG	10									
<p>Caratteristiche ravioli 1 magro:</p>	KG	150									
<p>Caratteristiche tortellini di carne:</p>	KG	150									
<p>TORTELLINI DI CARNE</p>	KG	150									

L'operatore economico DOVRA' CERTIFICAZIONEMENTE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTEMPERARE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL 26 OTTOBRE RELATIVO ALL'INFORMAZIONE SUI CONTENUTI DI 2. L'AGGIUDICATARIO IN BASE ALL'ART. 62 DELLA LEGGE N. 2720/12 S.M.I. DOVRA' DISTINGUERE IN SEDE DI FATTURAZIONE I PRODOTTI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI "PRODOTTI NON - DETERIORABILI" PER POTER DISPORRE IL PAGAMENTO FINRO I 30.0 60 GIORNI

LOTTO 7

Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto affratto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	
1	Prodotti dietetici e per l'infanzia	<p>Caratteristiche omogeneizzati di frutta e carne:</p> <p>OMOGENIZZATO DI FRUTTA MELA da gr.100 NR 522</p> <p>OMOGENIZZATO DI FRUTTA PERA da gr.100 NR 522</p> <p>OMOGENIZZATO DI FRUTTA MELA /BANANA da gr.100 NR 522</p> <p>OMOGENIZZATO DI POLLO da gr. 80 NR 577</p> <p>OMOGENIZZATO DI CONIGLIO da gr. 80 NR 577</p> <p>OMOGENIZZATO DI VITELLO da gr. 80 NR 577</p> <p>OMOGENIZZATO DI PROSCIUTTO COTTO da gr. 80 NR 577</p> <p>OMOGENIZZATO DI MANZO da gr. 80 NR 577</p> <p>Caratteristiche crema di riso:</p> <p>Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare e senza glutine.</p> <p>È un alimento indicato per i bambini dai 4° mese in poi come integratori al latte;</p> <p>prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di proteine del latte. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.</p> <p>Confezionamento: le confezioni devono garantire un'adeguata protezione del prodotto. Singole confezioni da 230 gr.</p> <p>Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p> <p>CREMA DI RISO da gr. 230 NR 36</p> <p>Caratteristiche biscotto plasmon:</p> <p>Conforme al prodotto stesso.</p> <p>Confezionamento: le confezioni devono garantire un'adeguata protezione del prodotto. Singole confezioni da 360 gr, in imballi secondari da n. 12 pezzi.</p> <p>Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>BISCOTTI PLASMON da gr.: 360 NR 780</p> <p>Caratteristiche pasta glutinata:</p> <p>prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dalle normative Nazionali e Ce, avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dal Regolamento CE. Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "Il prodotto contiene glutine".</p> <p>Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli, deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.</p> <p>Confezionamento: Le confezioni devono garantire un'adeguata protezione del prodotto. Singole confezioni da 340 gr, in imballi secondari da n.12 pezzi.</p> <p>Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p> <p>PASTINA GLUTINATA PER L'INFANZIA da gr. 320 NR 20</p> <p>Caratteristiche prodotti aptoteici:</p> <p>prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dalle normative Nazionali e Ce, avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dal Regolamento CE. I prodotti devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria. I prodotti devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.</p> <p>Confezionamento: le confezioni devono garantire un'adeguata protezione del prodotto.</p> <p>Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>PASTA APROTEICA PENNE da gr. 500 NR 22</p> <p>PASTA APROTEICA FUSILLI da gr. 500 NR 30</p> <p>PASTINA APROTEICA ANELLINI da gr. 500 NR 45</p> <p>PASTA APROTEICA TAGLIATELLE da gr. 250 NR 24</p> <p>FETTE TOSTATE APROTEICHE da gr. 290 NR 37</p> <p>PANCARRE APROTEICO PORZIONI da gr. 250 NR 20</p>									

lotto 16

L'operatore economico DOVRA' OBBLIGATORIAMENTE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTEMPERARE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL 25 OTTOBRE RELATIVO ALL'INFORMAZIONE SUI CONTENUTI DI SOSTANZE ALIMENTARIE IN QUANTITÀ SUPERIORE A 2729012 S.M.L. DOVRA' DISTINGUERE IN SEDE DI INIZIAZIONE I PRODOTTI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI "PRODOTTI NON - DETERIORABILI" PER POTER DISPORRE IL PAGAMENTO ENTRO I 30 GIORNI

69708

<p>Caratteristiche prodotti senza glutine: prodotti adulznati, che vengono utilizzati nella ristorazione per dolci e che devono soddisfare almeno una delle seguenti caratteristiche, ovvero essere: - presenti nel Registro Nazionale del Ministero della Salute "Alimenti senza glutine", - contrassegnati dalla "spiga barrata" in etichetta, marchio di proprietà dell'ATC, il quale indica che il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm; - inseriti nel Prontuario ATC degli Alimenti; - aventi la dicitura "senza glutine" in etichetta, anche per quei che riguarda i salumi (prot. 600.12/AG32/725). Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dalle normative Nazionali e Ce, avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dal Regolamento CE. Conteionamento: Le confezioni devono garantire un'adonea protezione del prodotto. Singole confezioni di pasta da 500 gr o 250 gr, in imballi secondari.</p>	<p>NR NR NR NR NR</p>	<p>12 12 12 6 30</p>				
<p>PASTINA ANELLINI SENZA GLUTINE da gr. 500</p>	<p>NR</p>	<p>12</p>				
<p>PASTINA STELLINE SENZA GLUTINE da gr. 500</p>	<p>NR</p>	<p>12</p>				
<p>PASTA PENNE SENZA GLUTINE da gr. 500</p>	<p>NR</p>	<p>12</p>				
<p>PASTA PIPE SENZA GLUTINE da gr. 500</p>	<p>NR</p>	<p>6</p>				
<p>FETTE TOSTATE SENZA GLUTINE da gr. 200 (non dolci)</p>	<p>NR</p>	<p>30</p>				

Verdura fresca, odori, patate	CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DELLE VERDURE									
<p>Gennaio: Cavolfiore, Cavolo Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Carota, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Febbraio: Cavolfiore, Cavolo Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Carota, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Marzo: Cavolfiore, Cavolo Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Carota, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Aprile: Cavolfiore, Cavolo Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Carota, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Maggio: Cavolfiore, Cavolo Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Giugno: Cavolfiore, Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Luglio: Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori Tondi, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Agosto: Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Settembre: Cavolfiore, Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Ottobre: Cavolfiore, Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Novembre: Cavolfiore, Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia</p>										
<p>Caratteristiche ortaggi:</p> <p>CAVOLO VERZE 1^a Categoria KG 230</p> <p>CAVOLO VERZA 1^a Categoria KG 130</p> <p>AGLIO BIANCO 1^a Categoria KG 20</p> <p>CIPOLLE BIANCHE Diam. 50+ 1^a Categoria KG 435</p> <p>CIPOLLE DORATE Diam. 50+ 1^a Categoria KG 435</p> <p>LATTUGA CAPPUCCIO 1^a Categoria KG 100</p> <p>LATTUGA ROMANA 1^a Categoria KG 900</p> <p>INDIVIA SCAROLA 1^a Categoria KG 100</p> <p>POMODORI OBLUNGHETTI 40-47 mm 1^a Categoria KG 450</p> <p>POMODORI A GRAPPOLO 1^a Categoria KG 370</p> <p>POMODORI TONDI/COSTOLUTI 47-57 mm 1^a Categoria KG 95</p> <p>ZUCCHINE VERDI 1^a Categoria KG 200</p> <p>CAROTE SENZA FOGLIA KG 900</p> <p>SEDANO COSTE DA 150-200 G 1^a Categoria KG 350</p> <p>SEDANO COSTE DA 500-800 G 1^a Categoria KG 350</p> <p>PATATE PASTA GIALLA Diam. 1^a Categoria KG 60</p> <p>PREZZEMOLO KG 70</p> <p>ROSMARINO KG 11</p> <p>SALVIA KG 11</p> <p>BASILICO KG 5</p> <p>FINOCCHI Diam. 60+ 1 a Categoria KG 200</p>										

1. L'operatore economico UVVVA, OBLIGATORIAMENTE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTEMPERARE AL REGOLAMENTO UE n. 1169/2011 DEL 25 OTTOBRE RELATIVO ALL'INFORMAZIONE SUI CONTENUTI DI SOSTANZE ALTERNATIVE CHE SONO ALL'ART. 62 DELLA LEGGE N. 27/2012 S.M.L.DOVRA DISTINGUERE, IN SEDE DI FATTURAZIONE I PRODOTTI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI "PRODOTTI NON "DETERIORABILI" PER POTER DISPORRE IL PAGAMENTO FINRO I 30 O MAGGIORI

607508

Riga	Metaprodotto MEPPA	Descrizione	Unità di misura	Qta richieste	Marca	Codice articolo Fornitore prodotto offerto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	
1	Frutta fresca	<p>CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DELLA FRUTTA: Gennaio: Arance, Mandarini, Clementine, Limoni, Mele, Pere, , Kiwi, Banane. Febbraio: Arance, Mandarini, Clementine, Limoni, Mele, Pere, , Kiwi, Banane. Marzo: Arance, Limoni, Mele, Pere, , Kiwi, Banane. Aprile: Limoni, Mele, Pere, , Kiwi, Banane. Maggio: Limoni, Mele, Pere, , Kiwi, Banane, Cocomeri, Meloni. Giugno: Limoni, Mele, Pere, Kiwi, Banane, Cocomeri, Meloni, Albicocche, Susine -Prugne. Luglio: Limoni, Mele, Pere Estive, Banane, Cocomeri, Meloni, Albicocche, Susine -Prugne, Pesche. Agosto: Limoni, Mele, Pere Estive, Banane, Cocomeri, Meloni, Susine -Prugne, Pesche. Settembre: Limoni, Mele, Pere, Banane, Susine -Prugne, Pesche, Uva. Ottobre: Limoni, Mele, Pere, Banane, Uva, Kaki, Kiwi. Novembre: Clementine, Limoni, Mele, Pere, Banane, Uva, Kaki, Kiwi. Dicembre: Clementine, Mandarini, Arance, Limoni, Mele, Pere, Banane, Kiwi.</p> <p>Caratteristiche frutta: Tutta la frutta deve essere di 1^ cat; succosa, deve essere di consistenza soda, con scorza liscia e polpa di colore brillante e non devono essere presenti macchie anormale sia all'interno che sulla superficie. Deve essere di facile pelatura. Sono accettati lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. Fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I^, ma conformi alla II^-. Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza far i seguenti frutti: Arance: diametro di 65-75 mm Limoni: diametro di 48-57 mm Mandarini, clementine: diametro 43-52 mm regina Uva: varietà Italia e Albicocche: diametro 30 mm Pesche: diametro 73-80 mm Susine: diametro >25 mm Mele: diametro 75-80 mm Pere: minimo 65 - 70 mm/ per varietà estiva minimo 50 -55 mm Il peso medio di ogni frutto deve essere compreso tra 175/200 gr. Banane. Caki loti</p>									
		Cocomeri: senza lva, 4 e sotto, 8 lva									
		ARANCE I^ Categoria	KG	1.930							
		LIMONI I^ Categoria	KG	180							
		MANDARINI I^ categoria	KG	600							
		CLEMENTINE SENZA SEMI I^ categoria	KG	1.100							
		UVA DA TAVOLA BIANCA I^ categoria	KG	300							
		UVA DA TAVOLA NERA I^ categoria	KG	100							
		ALBICOCCHE I^ categoria	KG	250							
		PESCHE NOCI (nettarine) I^ categoria	KG	1.000							
		PESCHE PASTA GIALLA I^ categoria	KG	500							
		PRUGNE/SUSINE I^ categoria	KG	1.500							
		MELE GOLDEN DELICIOUS I^ categoria	KG	1.000							
		MELE MORGENDURF I^ categoria	KG	300							
		MELE STARK DELICIOUS I^ categoria	KG	300							
		PERE COSCIA O SANTA MARIA I^ categoria	KG	900							
		PERE ABATE I^ categoria	KG	1.200							
		PERE CONFERENCE I^ categoria	KG	370							
		BANANE I^ categoria	KG	2.000							
		CACHI I^ categoria	KG	100							
		COCOCMERO I^ categoria	KG	150							
		KIWI I^ categoria	KG	1.000							
		MELONI PASTA GIALLA I^ categoria	KG	30							

60708

Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto offerto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	
1	Sfarinati, pane e sostitutivi del pane	<p>Caratteristiche panini gr 70: prodotto con farine di tipo "0", seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4/07/67 n.580 titolo III art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19 e deve corrispondere alle caratteristiche qualitative di seguito indicate. Il pane dovrà essere fabbricato con lievito di ottima qualità senza l'aggiunta di grassi, additivi e/o conservanti o quant'altro vietato dalla legge e in perfetto stato di conservazione, dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, leggero in rapporto al suo volume e non presentare bruciacchiature in superficie. Il pane dovrà essere privo di odori estranei e sapori acidi, anche lievii di gusto sgradevole, umidità nei limiti di legge in rapporto alla pezzatura. La mollica dovrà essere asciutta, non attacciccia, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera: non è ammesso l'utilizzo di pane surgelato, riscaldato o rigenerato o non completamente cotto.</p> <p>Il trasporto deve avvenire in ceste/contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato per "alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.</p> <p>Confezionamento: Ogni panino dovrà essere incartato o comunque protetto singolarmente con materiale a norma di legge.</p> <p>PANINI da gr 70 CONFEZIONATI</p> <p>Caratteristiche pangrattato: deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro. Le farine impiegate, tipo "0" di grano duro, devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro consentito, non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto di umidità max tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n.580/67 art.16.</p> <p>Confezionato: confezioni gr 500 - 1 Kg. Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla denominazione d'uso.</p> <p>PANE GRATTUGIATO</p>	KG	5.430							

Carino

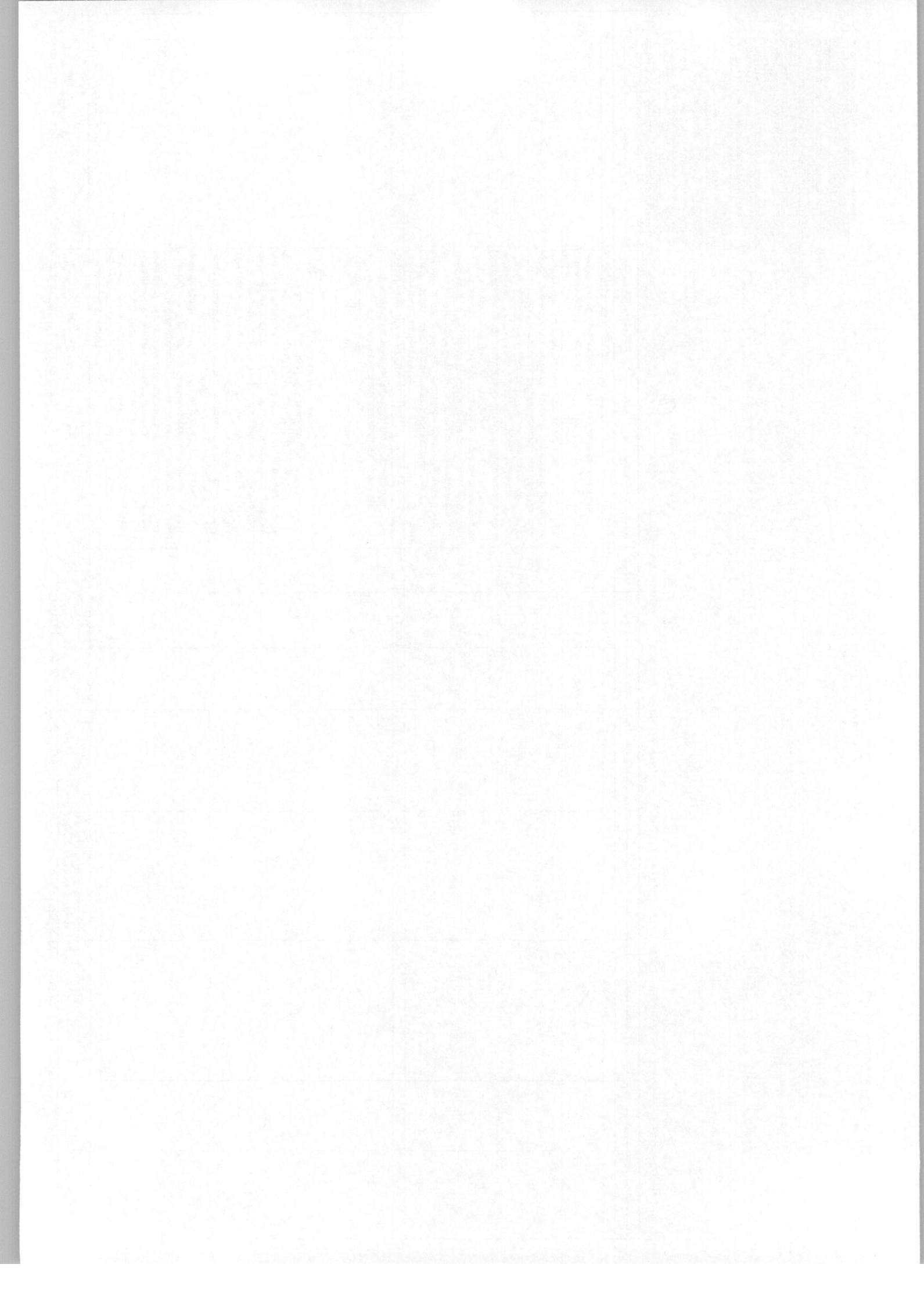
L'operatore economico DOVRA' OBBLIGATORIAMENTE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTENERE BELLE E REGOLAMENTATE. L'ART. 23 DEL D.P.R. N. 115/2002, ALL'ART. 23 DELLA LEGGE N. 27/2012 S.M.I. DOVRA' DISTINGUERE IN SEDE DI INTRAZIONE I PRODOTTI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI "PRODOTTI NON "DETERIORABILI" PER POTER DISPORRE IL PARAGRADO FINITO I VOCI RICHIESTE. LA CONSEGNA DELLA MERCE DOVRA' AVVENIRE ALLA COMPARTORE SECONDO LE QUANTITA', TEMPI E MODALITA' DI SEGUITO ESPRESSE.

LA CONSEGNA DOVRA' AVVENIRE ALLA DISPENSA UNICA DELLO STABILIMENTO OSPEDALIERO DI SAN SEVERINO MARCHE - VIA DEL GIORNOSO 8

LA MERCE DOVRA' ESSERE REGARITATA A SEGUITO DI ORDINE SCRITTO EMESSO DAL SERVIZIO CUCINA

LA CONSEGNA DELLA MERCE DEVE AVVENIRE ALLA PRESENZA DI UN INCARICATO ADESSO AL RITIRO DEL PRODOTTO. PER NESSUN MOTIVO IL PANE DEVE ESSERE ASCIUGATO INQUOTIDITO AL ESTERNO DELLA STRUTTURA

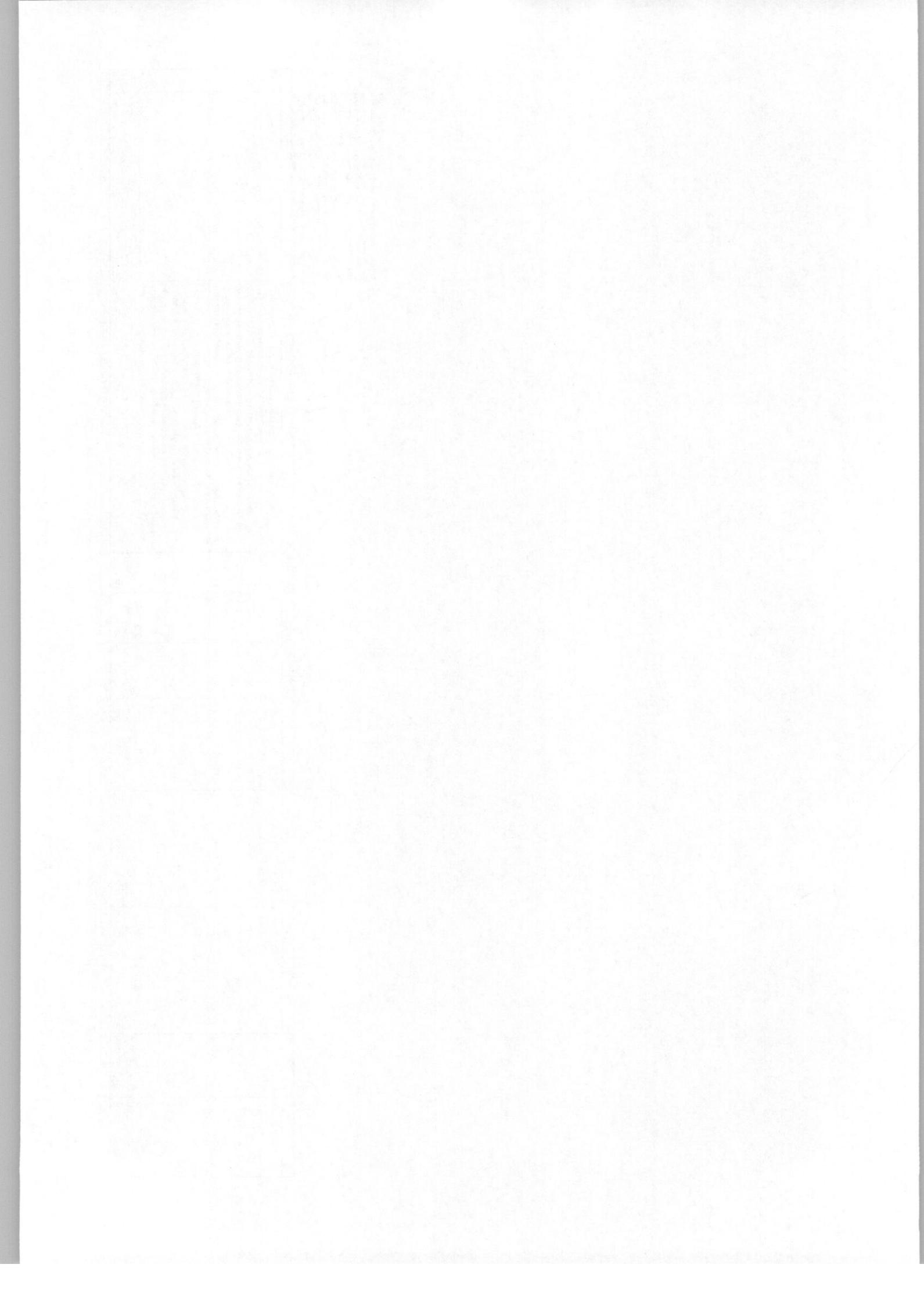
LA CONSEGNA DOVRA' AVVENIRE DALLE ORE 8.00 ED



Area compilata dal PUNTO ORDINANTE				Area compilata dal FORNITORE						
Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Q.tà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga
7	Uova	<p>Caratteristiche uova fresche: devono essere prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali e provenire da allevamenti che rispettano la normativa vigente in materia di benessere degli animali (DEC. Ministero Politiche Agricole e Forestali, del 11/12/2009 e s.m.i.). Non dovranno aver subito trattamenti di conservazione e refrigerazione nel rispetto della legislazione comunitaria che ne regola la commercializzazione. Le uova dovranno essere di produzione nazionale, rispettando le caratteristiche sopra menzionate.</p> <p>Confezionamento: confezioni da 30 uova in imballaggi da 90 uova. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla UOVA FRESCHE cat. A, da gr. 55/75</p>		7.500						

L'ESPRESSO - REGIONE - UOVA - CARATTERISTICHE MINIME ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE. ED AL FINE DI OTTEMPERARE AL REGOLAMENTO UE N. 1831/2003 DEL 28 OTTOBRE RELATIVO ALL'INFORMAZIONE SUI CONTENUTI DI 2. LA GIUDICAZIONE IN BASE ALL'ART. 42 DELLA LEGGE N. 2720/03 S.M.L. DOVRA' DISTINGUERE, IN SEDE DI IMBALLAZIONE I PRODOTTI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI "PRODOTTI NON DETERIORABILI" PER POTER DISPORRE IL PAGAMENTO ENTRO I 30 O 60 GIORNI.

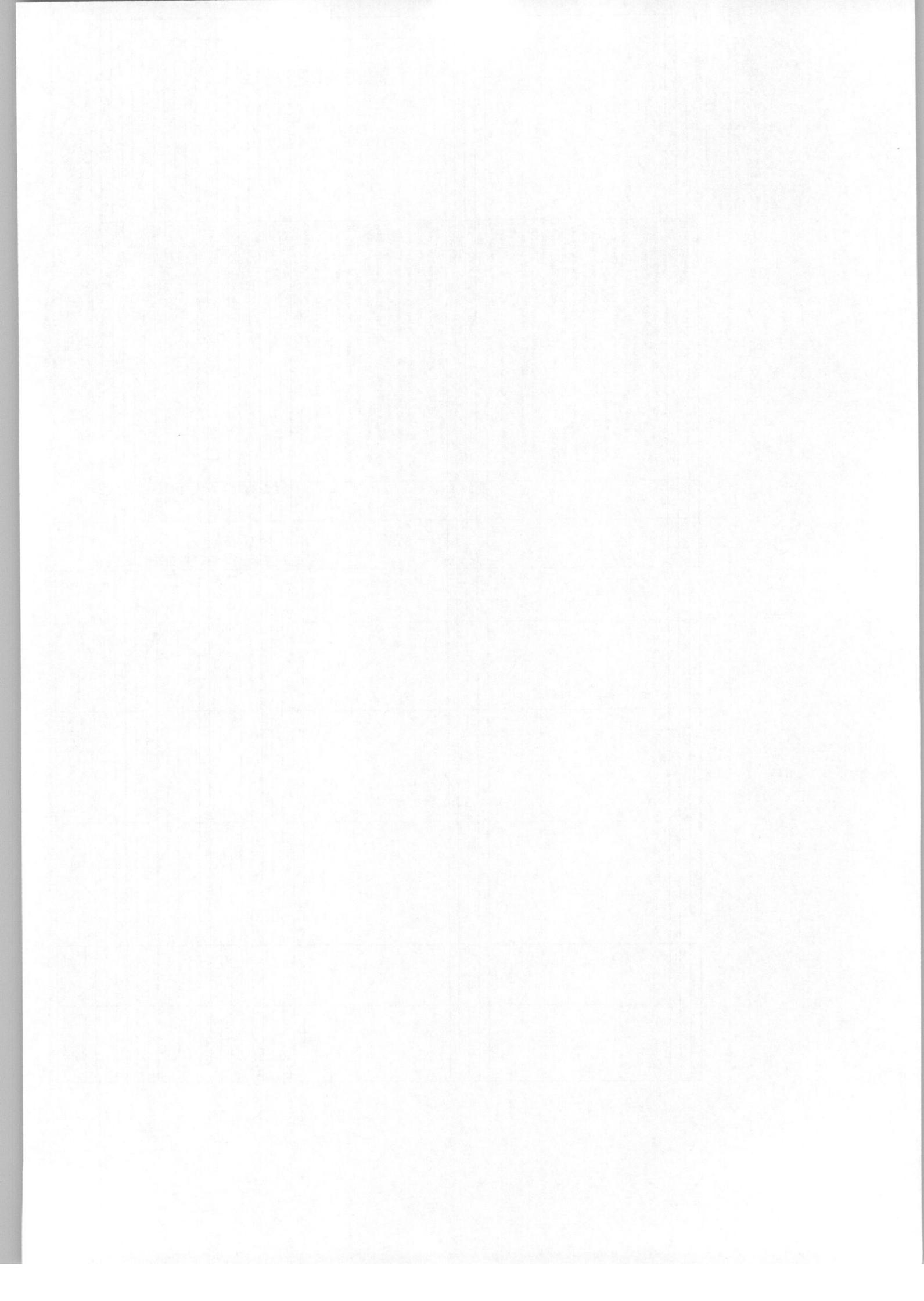
Lotto A



Area compilata dal PUNTO ORDINANTE				Area compilata dal FORNITORE							
Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto ordinato	Denominazione commerciale del prodotto/codice articolo esodato	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	
1	Pasta di semola di grano duro	Caratteristiche pasta e minestra di semola di grano duro: CONCHIGLIE PIPETTE RIGATE DITALI RIGATI FARFALLE FUSILLI MEZZE MANICHE RIGATE MEZZE PENNE RIGATE PENNETTE RIGATE SADANI SEDANINI SPAGHETTI TORTIGLIONI SEMOLINO PER MINESTRA CAPELLI D'ANGELO MINESTRA FILINI MINESTRA STILLINE MINESTRA ANELLINI MINESTRA TERRESTINA O PEPI MINESTRA ORZETTO O PUNTINE	KG	100 100 90 140 140 100 120 130 130 120 130 100 130 80 450 130 300 380 240 700 650							
2	Pasta all'uovo	Caratteristiche pasta all'uovo: requisiti di composizione previsti dalla legge: Deve presentarsi in buono stato di conservazione, deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Possono essere prodotte con semola di grano duro uova, uova pastorizzate acqua, (spinaci disidratati per paglia e fieno), la pasta dovrà essere di perfetta essiccazione e rispondente alla normativa vigente nazionale e CE. Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti, né insudicamenti. Confezionamento: confezioni integre, singole da 1 a 5 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla QUADRUCCI RISINI TAGLIATELLE PAGLIA E FENO TAGLIATELLE	KG	60 50 60 140							
3	Riso	Caratteristiche riso: Parbolloid: di colore ambra uniforme, sono ammesse le varietà Ripe, Roma, Arborio. Arborio: adatto anche per salsucine, far riferimento alle normative vigenti, aventi le stesse caratteristiche di seguito espresse. Il prodotto dovrà appartenere alla varietà del gruppo superfino e per i valori delle tolleranze dei grani non conformi si deve far riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali in vigore, deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano e immune da parassiti, privo polveri minerali, privo di colorazione artificiale, deve contenere residui di fitosantari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e s.m.i. e avere un tenore di micossime e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006. Confezionamento: confezioni integre, singole da 1 a 5 kg. RISO ARBORIO RISO PARBOLLEID	KG	270 600							

LOTTO 1

L'operatore economico dovrà obbligatoriamente allegare le schede tecniche dei prodotti richiesti ai fini della analisi di regolarità con le norme vigenti in materia di regolarità ed al fine di ottemperare agli obblighi di legge in materia di OTTOBRE RELATIVO ALL'INFORMAZIONE SU CONTENUTI DI STANZIE ALLERGENICHE ALL'ART. 42 DELLA LEGGE N. 27/08/2004 E S.M.I. DOVRA' DISTINGUERE I PRODOTTI NON "DETERMINABILI" PER POTER DISPORRE IL PARAGRAMENTO ENTRO I 30 G/MG/DAI



Area compilata dal PUNTO ORDINANTE		Area compilata dal FORNITORE									
Riga	Meoprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice articolo Fornitore prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per Riga	
1	Conservare vegetali	<p>Caratteristiche fococchi di patata per purè:</p> <p>Il preparato deve presentarsi in fococchi, regolari, omogenei, con scarsa presenza di particelle allo stato di sfarinato, senza fococchi bruciacati o manifestazioni di invecchiamento. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico. Per le tecniche di produzione e gli additivi aggiunti si fa riferimento alle normative vigenti.</p> <p>Confezionamento: confezioni integre, singole da 5 kg; L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>FIOCCHI DI PATATE PER PURE: da kg 5</p> <p>Caratteristiche conserve vegetali:</p> <p>adatto anche per s/diutina. I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, priva da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.</p> <p>I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Sono vietate aggiunte di coloranti aromi, conservanti ed additivi. I prodotti devono rispettare la normativa Vigente Nazionale e CE.</p> <p>Confezionamento: confezioni integre, singoli latte da 3 Kg di peso nominale, contenute in imballi di secondari da 6 barattoli L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>CARCIOFI A SPICCHI da kg 3</p> <p>CECI LESSATI AL NATURALE da kg 3</p> <p>FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA less. Rotture < 0 = 5% da kg 3</p> <p>FAGIOLI BORLOTTI lessati Rotture < 0 = 5% da kg 3</p> <p>FAGIOLI CANNELLINI lessati Rotture < 0 = 5% da kg 3</p> <p>LENTICCHIE LESSATE da kg 3</p> <p>MAIS IN GRANI lessato da kg 3</p> <p>OLIVE NERE DENOCCIOLATE da kg 4,2</p> <p>INSALATA CARPICCIOSA componenti veg. > 0 = 11% da kg 3</p> <p>Caratteristiche capperti: confezioni integre in barattolo in vetro, PET o sacchetti, singoli da 1 Kg, contenute in imballi secondari da n. 6 pezzi. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>Chorizata 20%</p> <p>CAPPERI SOTTO SALE da kg 1</p> <p>Caratteristiche pomodori pelati:</p> <p>adatto anche per s/diutina. Prodotti provenienti da pomodori freschi, maturi e dell'ultimo raccolto. Devono essere di colore rosso intenso, sani, freschi, ben lavati, privi di ammaccature, necrosi, virusi, parti verdi, peduncoli. Di odore e sapore tipici del prodotto maturo. Inoltre il peso spocciolato dei pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60%, acidità in acido citrico non superiore al 6%. È vietata l'aggiunta di sale (NaCl) e di zucchero. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. I confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, priva da metalli e da materie nocive.</p> <p>Confezionamento: confezioni integre, singola latta da 3 Kg di peso nominale, contenute in imballi secondari, cartoni da 6 barattoli.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	KG	1.000							
2	Conservare di pomodoro	<p>POMODORI PELATI NORMALI da kg 3</p>	NR	1.400							

LOTTO 2

3	<p>Caratteristiche conserve ittiche: Devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di riconoscimento CEE, preferibilmente nazionale, in grado di garantire la rintracciabilità delle materie prime di specie ittica utilizzate per le conserve. L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti, privo di odore, colore e sapore anomali.</p> <p>Tonno: composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti e comunque quanto previsto dal Regio.D.L. 07 luglio 1927 n. 1548, Regolamento (CEE) n. 1536/92 del 09 giugno 1992.</p> <p>Sgombro e alici: 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 allungate regolarmente nel recipiente, facilmente separabili l'uno dall'altro; Privi di perforazioni o lacerazioni della carne e ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce; secondo quanto previsto dal Regio.D.L. 07 luglio 1927, n. 1548, Regolamento (CEE) n. 1536/92 del 09 giugno 1992.</p> <p>Confezionamento: - Tonno in confezioni intere, singoli barattoli in banda stagnata o vetro da 2 Kg di peso nominale, contenute in imballi secondari da n. 6 pezzi. - Tonno in confezioni intere, monoporzione in singoli barattoli a banda stagnata o vetro da 80 gr. di peso nominale, contenute in</p> <p>TONNO IN OLIO DI OLIVA da gr. 80 NR 192 TONNO IN OLIO DI OLIVA da gr. 2 NR 80 FILETTI DI SGOMBRO IN O/O (acqua ml. <0=2%) da kg 2 NR 12 FILETTI DI SGOMBRO IN O/O (acqua ml. <0=2%) da gr. 720 NR 8</p> <p>Caratteristiche salmone filetti: SALMONE RITAGLI AFFUMICATO da gr. 500 KG 2</p> <p>Caratteristiche succo di limone: da conservare in luogo fresco non a T° controllata, il prodotto deve rispondere secondo le normative vigenti. Confezionamento: in bottiglie di vetro o di plastica o tetrapak, da 1 lt. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alle normative vigenti. Shelf life 70%</p> <p>SUCCO DI LIMONE CONCENTR. lt. 1 (da utilizzare in cottura) Caratteristiche: da conservare in luogo fresco non a T° controllata, il prodotto deve rispondere secondo le normative vigenti. Confezionamento: in bottiglie di vetro o di plastica o tetrapak, da 1 lt. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alle normative vigenti. Shelf life 70%</p> <p>Caratteristiche aceto di vino: Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 ml, un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse Agricole e Alimentari, di concerto con quello della Sanità. Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70). Confezionamento: confezioni intere in vetro o PET, singole bottiglie da lt. 1; contenute in imballi secondari da n.12 bottiglie. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p> <p>ACETO DI VINO BIANCO da lt. 1 LT 250</p> <p>Caratteristiche aceto balsamico: Il prodotto deve rispondere ai requisiti della L. 93/86 e del DM 19/1/87, all'aspetto deve presentarsi di colore bruno scuro, sapore dolce acido, odore aromatico, acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 6 grammi per 100 ml, quantitativo di alcool non superiore ad 1,5 % in volume, estratto secco dedotti gli zuccheri non inferiore a 30 grammi per litro Confezionamento: confezioni intere in vetro, o altro, singoli pezzi da 0,5 lt; contenute in imballi secondari da n. 6 pezzi. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>ACETO BALSAMICO da lt. 0,5 BT 12</p>
4	

607702

	<p>Caratteristiche: pasto alla genovese: Adatto anche per s/diutina. Di produzione industriale prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale. Di consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Confezionamento: confezioni integre in barattoli di vetro o PET da 1 Kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	NR	50						
5	<p>Olio e grassi Caratteristiche olio extravergine: PESTO ALLA GENOVESE da Kg 1 Caratteristiche olio extravergine: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA lt 5 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA lt 1</p>	LT	1.500						
	<p>Caratteristiche olio di semi monospacie di mais: Olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione, deve essere denominato "olio". Alla suddetta denominazione si deve aggiungere l'indicazione della specie del seme oleoso: di arachide; di girasole; di mais; di soia. Deve avere sapore e colore delicato, le confezioni dovranno essere da litro in latte o PET con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Confezionamento: confezioni integre in vetro, PET o latte, singole da 1/5 lt. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	LT	280						
6	<p>OLIO DI SEMI DI MAIS Caratteristiche preparato per brodo vegetale e di carne: adatto anche per s/diutina. I prodotti dovranno essere facilmente solubili in tutte le preparazioni alimentari in rispetto della normativa vigente Nazionale e CE. - Vegetale: con almeno il 3% di verdure disidratate, con o senza glutammato monosodico (max 21%); - Di carne: estratto di carne: almeno il 3%, con o senza glutammato monosodico (max 21%); Confezionamento: confezioni integre, singole da 1 Kg, contenute in imballi facilmente richiudibili. L'etichettatura e le confezioni devono essere conforme alla</p>	KG	40						
7	<p>Preparati per brodo Caratteristiche spezie ed erbe aromatiche: Si intende per spezie piante aromatiche o parti di esse, I prodotti interi o macinati non devono essere avariati, esauriti o in qualunque altro modo sofisticati. Devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti in materia. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (critogame o insetti). Confezionamento: confezioni integre in vetro o PET con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	KG	80						
	<p>Spesie, sale ed erbe aromatiche disidratate</p>								
	<p>Caratteristiche zafferano: Prodotto ottenuto dagli stirimi del fiore del Crocus sativus. Per le norme di tutela di zafferano si fa riferimento alle normative vigenti che regolamentano la qualità e la produzione. Confezionamento: confezioni integre, incartate singolarmente bustine da 12,5 gr, contenute scatole max 100 bustine. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	PZ	400						
	<p>ZAFFERANO IN POLVERE bustine da gr. 12,5</p>								

lotto 2

1. L'operatore economico "DOVITA" DEPOSITORIBENTE
 AL FINE DELL'ANALISI DEI PRODOTTI RICHIESTI
 LE CARATTERISTICHE DI REGOLARITÀ CON LE
 OTTEMPERARE AL REGOLAMENTO UE n. 1189/2011 DEL 25
 OTTEMPERARE AL REGOLAMENTO UE n. 1189/2011 DEL 25
 2. L'OPERATORE ECONOMICO "DOVITA" DEPOSITORIBENTE
 DEVE GARANTIRE CHE I PRODOTTI RICHIESTI
 SIANO EMMAL DOVRA DISTINGUERE IN SEDE DI IMBALLAZIONE
 PRODOTTI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI "PRODOTTI
 NON "DETERIORABILI" PER POTER "DISPORRE IL
 PAGAMENTO ENTRO 30 O 60 GIORNI.

Caratteristiche sale fino iodato o sale comune grosso: sale fino iodato: un comune sale da cucina cui è addizionato artificialmente dello iodio sotto forma di ioduro o iodato di potassio. sale comune: ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola. Devono essere raffinati, puliti, privi di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica o ambientale. Confezionamento: confezioni integre in polietilene o cartone, singole scatole da 1 Kg e bustine da gr. 2. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla	Sale fino iodato da KG 1	KG	400					
	Sale comune da KG 1	KG	500					
	Sale grosso da KG 1	KG	5					
	Sale fino iodato bustine da gr 2	KG	5					

LOTTO 2

Area compilata dal PUNTO ORDINANTE				Area compilata dal FORNITORE				
Riga	Descrizione	Unità di misura	Q.tà richieste	Marca	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga
1	<p>Caratteristica acqua minerale naturale: Le acque minerali devono attecchire alle normative vigenti. Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.</p> <p>Confezionamento: L'acqua del tipo naturale sia da lt. 1,5 che da lt. 0,5, devono essere contenute in bottiglie in PET. Gli imballaggi secondari dovranno essere, non bagnati, né con segni di incuria nell'imballaggio e nel facchinaggio.</p> <p>Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>Consegna: La Ditta applicataria dovrà provvedere alla consegna della merce in pallet da 100 cesti (solo per quelle da lt. 1,5) ogni cesto da n. 6 bottiglie, il recapito e da effettuarsi con automezzo provvisto di sponda idraulica, presso la Dispensa unica dello Stabilimento Ospedaliero di San Severino Marche - Via del Glorioso 8. E presso la cucina distaccata dello Stabilimento Ospedaliero di Camerino- Cda Caselle MC.</p> <p>La merce dovrà essere recapitata a seguito di ordine scritto emesso dal Servizio Cucina della Zona Territoriale 10</p>							€ 0,00
	<p>Caratteristica vino bianco in brick: prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. Deve recare in modo chiaro, leggibile e indelebile la data di riempimento adottando la menzione "prodotto confezionato il....." seguita dall'indicazione del giorno, mese e anno, e sullo stesso campo visivo della data di riempimento deve essere apposta, a cura del confezionatore sempre in caratteri chiari, leggibili ed indelebili la data di scadenza del prodotto. La data di scadenza deve essere fissata tenendo conto del periodo di tempo in cui il vino confezionato mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e, comunque, non deve superare i mesi sei da quella del confezionamento. Le confezioni dovranno essere chiuse ermeticamente e recare inoltre la marca distintiva del prodotto, la quantità contenuta, il marchio, il nome o la ragione sociale e la sede dello stabilimento, di confezionamento.</p> <p>Confezionamento: Tetrapak da lt. 1 e da lt. 0,25. Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alle normative vigenti.</p> <p>GIUDIZIARIO: BIRICK da lt. 0,25 GRUPPO BIRICK da lt. 0,25</p>	NR	200					€ 0,00
	<p>Caratteristiche succhi di frutta: adatto anche per squalina con la dicitura "senza glutine" e riferimento alle normative vigenti, aventi le stesse caratteristiche di seguito espresse, deve rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia ai sensi del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489. E' consentita l'aggiunta di zuccheri, deve contenere almeno il 50% di frutta e presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo. Devono essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente.</p> <p>Confezionamento: Si richiedono confezioni in tetrapak da 200 ml di bevanda e che sia prevista la cannucchia per ogni monoporzione. Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>Shelf life 70%</p>	NR	200					€ 0,00
	SUCCO DI FRUTTA PERA BRICK ml 200	NR	1.308					
	SUCCO DI FRUTTA MEIA ml 200	NR	1.308					
	SUCCO DI FRUTTA ALBICOCCA BRICK ml 200	NR	1.308					
	SUCCO DI FRUTTA PESCA BRICK ml 200	NR	1.308					
	Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalle normative vigenti. Confezionamento: confezioni integre, singole da 125 gr. Le etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente. Shelf Life 70%							
	BUDIÑO AL CACAO - gr 125	NR	100					€ 0,00
	BUDIÑO ALLA VANIGLIA - gr 125	NR	100					€ 0,00

LOTTO 5

	<p>FARINA DI GRANO TENERO "00" da Kg 1 Caratteristiche: Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge 6/9 (L.580/1967 e s. m.). Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art. 64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982). I prodotti devono risultare indemni da infestanti e parassiti o larve o entità di insetti, di muffe o altri agenti infestanti. Confezionamento: Le confezioni, sigillate da Kg. 1. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa II.</p>	NR	10						
	<p>Caratteristiche Crostata di frutta sciropata: prodotto deve ottenuto utilizzando materie prime sane e genuine di prima qualità, secondo quanto previsto dal Dec. Min. dell'Ind. del 20/12/1994 e in conformità alle normative vigenti nazionali e CE. - deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine - deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli - può essere farcito con crema pasticcera aromatizzata - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria. Confezionamento: pezzi singoli da 300/350 gr. in sacchetti di cellophane. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	NR	25						
	<p>CROSTATA DI FRUTTA SCIROPATA E CREMA/E da gr 350/400 Caratteristiche tronchetto: Il prodotto deve ottenuto utilizzando materie prime sane e genuine di prima qualità, secondo quanto previsto dal Dec. Min. dell'Ind. del 20/12/1994 e in conformità alle normative vigenti nazionali e CE. - deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine - deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli - può essere farcito con creme al limone, vaniglia, cioccolato - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria. Confezionamento: pezzi singoli da 300/400 gr. in cellophane. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	NR	100						
	<p>Caratteristiche pizza dolce pasquale: Prodotto tipico nella zona del Matesanese, che si consuma durante le feste Pasquali. Il prodotto deve ottenuto utilizzando materie prime sane e genuine di prima qualità, secondo quanto previsto dal Dec. Min. dell'Ind. del 20/12/1994 e in conformità alle normative vigenti nazionali e CE. Prodotti con ingredienti quali: farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova, uvetta e/o frutta candita, sale, lievito, aromi naturali. Copertura dopo la cottura con "Biacca" o "Flocca" e cosparsa di granella di zucchero colorata. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi. Confezionamento: le pizze devono presentare un peso intorno ad 1 Kg, chiusi in cellophane. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	NR	15						
	<p>Caratteristiche zucchero semolato: ZUCCHERO SEMOLATO in bustine gr 10 ZUCCHERO SEMOLATO da Kg 1 Caratteristiche mousse di meli: MOUSSE DI FRUTTA BICO - MELI da gr 100 Caratteristiche conserve di frutta: ANANAS SCIROPATO da Kg 3,1 MACEDONIA DI FRUTTA SCIROPATA da Kg 3 PERE SCIROPATE da Kg 3 PESCHE SCIROPATE da Kg 3 Caratteristiche confetture monodosi:</p>	KG 400 KG 200 PZ 30.000 BR 24 BR 30 BR 6 BR 20							

LOTTO 3 5

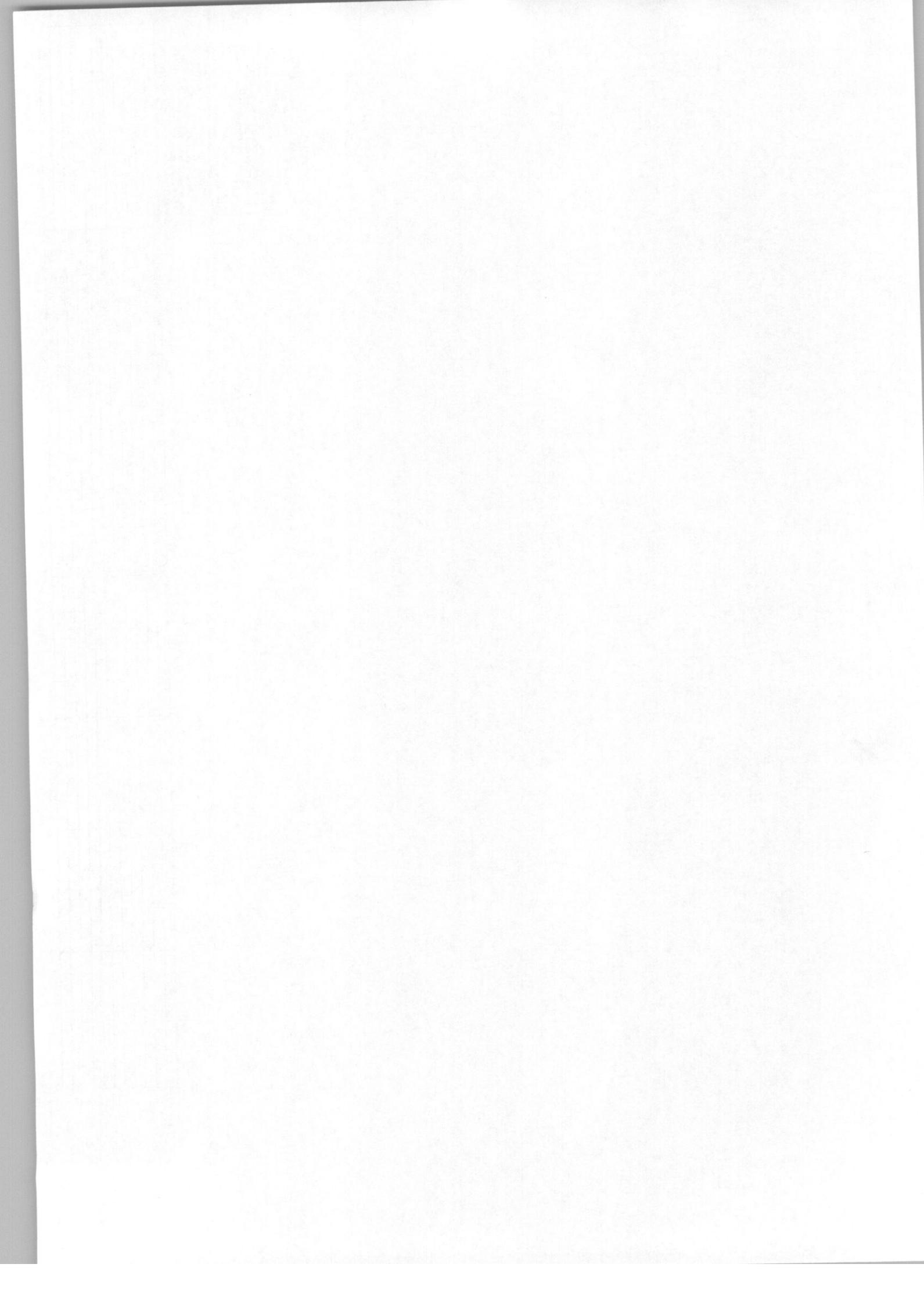
	CONFETTURA ALBICOCCA MONODOSE da gr. 25	PZ	1.134						
	CONFETTURA CILIEGIE MONODOSE da gr. 25	PZ	1.134						
	CONFETTURA FRAGOLE MONODOSE da gr. 25	PZ	1.134						
	CONFETTURA PESCHE MONODOSE da gr. 25	PZ	1.134						
	CONFETTURA PRUGNE MONODOSE da gr. 25	PZ	1.512						
5	Caffè tè Inchi	PZ	10						
	Caratteristiche tè in filtri:								
	CAFFÈ MACINATO 100% ARABICA gr.: 250	PZ	10						
	Caratteristiche tè in filtri:								
	TE FILTRI NUDI 100 PZ - confezione da gr. 180	SCA	30						
	Caratteristiche canonilla in filtri:								
	CANOMILLA FILTRI NUDI 100 PZ - confezione da gr. 150	SCA	20						

lotto 3

1. L'ESPOSIZIONE "REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL 25 AL 26 FEBBRAIO 2011" DI REGGIARTE CO. HA CHIESTO CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTENERE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL 25 FEBBRAIO 2011, LA CONFEZIONE DI MINIMA RICHIESTA PER I PRODOTTI "DETERMINATI" DA TUTTI GLI ALTRI "PRODOTTI NON DETERMINATI" PER POTER DISPORRE IL PRODOTTO ENTRO 120 O 90 GIORNI.

2. L'AGGIUDICATARIO DOVRA' PROVVEDERE ALLA CONSEGNA DELLA MERCE CON UN AUTOMEZZO PROVISTO DI SPONDA IDRAULICA, PRESSO LA DISPENSA UNICA DELLO STABILIMENTO OSERVALERO DI SAN SEVERINO MARCHE - VIA DI SAN GIUSEPPE 100, PRESSO LA COCINA DISTACCATO DELLO STABILIMENTO OSERVALERO DI CARMENO, C.D.A. CABELLE MC.

3. LA MERCE DOVRA' ESSERE RECAPITATA SOLO A SEGUITO DELL'ESPOSIZIONE "REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL 25 FEBBRAIO 2011" DI REGGIARTE CO. HA CHIESTO CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTENERE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL 25 FEBBRAIO 2011, LA CONFEZIONE DI MINIMA RICHIESTA PER I PRODOTTI "DETERMINATI" DA TUTTI GLI ALTRI "PRODOTTI NON DETERMINATI" PER POTER DISPORRE IL PRODOTTO ENTRO 120 O 90 GIORNI.



COSCIO DI AGNELLO CONGELATO
Caratteristiche coscio di agnello: Il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti nazionali e CE. Dovrà provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e del loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive CE. La carne non dovrà riportare scottature da freddo e altri difetti dovuti al trattamento subito. Allo scongelamento dovrà presentare le caratteristiche del prodotto fresco senza alterazioni microbiche e fungine. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, deve essere consegnato e mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C).
Confezionamento: L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.

KG

180

1. L'operatore economico DOVRA' OBLIGATORIAMENTE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE ED AL FINE DI OTTENERE PRATTO DI INFORMATIVITA' SUI CONTENUTI N. 2. L'AGGIUDICATARIO IN BASE ALL'ART. 22 DELLA LEGGE N. 2720/97 SULLI APPALTI, DEVE PRESENTARE PER TUTTI GLI ALTRI PRODOTTI NON "DETERIORABILI" PER POTER DISPORRE IL PAGAMENTO ENTRO 130 O 60 GIORNI.

Lot 104

	Caratteristiche spinucci o panini e tacchini	Preparati							
	SPEDINI DI POLLO E TACCHINO CONGELATI da gr. 120/130	II	KG	200					
	HAMBURGER DI TACCHINO CONGELATE da gr. 80	II	KG	200					
5	Caratteristica pollo busto pronto per la cottura: Il prodotto deve presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche del tessuto che li compongono siano essi ricoperti della propria pelle. Pertanto la cute avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione, la pelle inoltre sarà priva di brucature e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza soda, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame. Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, e fiammeggi, eiaccati e denominati, nella classe "A" secondo quanto prevede la normativa nazionale e CE. Condimento: sale, pepe, erbe aromatiche fresche o secche. Confezionamento: si richiedono polli interi, di peso tra kg. 1,1 e kg. 1,2. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.	II	KG	1.900					
	POLLO BUSTO CONDITO FRESCO da kg.1,1	II	KG	1.900					
	Caratteristiche petto di pollo a fettine: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di classe "A", di buona conformazione e di adeguata maturità, preferibilmente allevato in Italia in rispetto delle normative vigenti, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE, e conforme ai Regolamenti vigenti. Il prodotto deve essere costituito dai soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi. Il prodotto se surgelato deve essere con la tecnica "I,Q,F". Non sono ammessi prodotti con brucature da freddo e con ossidazione dei grassi. All'interno non è ammessa sierosità in eccesso. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, deve essere consegnato e mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C). Confezionamento: Singole porzioni ben separate da gr.100-120. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.	II	KG	300					
	Caratteristiche polpetta di pollo panata: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di classe "A", di buona conformazione e di adeguata maturità, preferibilmente allevato in Italia in rispetto delle normative vigenti, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE, e conforme ai Regolamenti CE. Il prodotto deve essere costituito senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi. Il prodotto deve contenere in ordine decrescente dai seguenti ingredienti in percentuale: carne di pollo cotto (min.60%), carne di tacchino, pangrattato (farina tipo "0", lievito di birra, sale, spezie), olio di semi, proteine del latte, latte scremato, farina di riso, focchi di patate, aromi naturali. Possono essere accettate variazioni alla composizione, purché necessarie alla buona riuscita del prodotto, nel rispetto delle normative sanitarie. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, deve essere consegnato e mantenuto a temperatura di congelazione (inferiore a -18°C). Confezionamento: in cartoni, in singole porzioni da gr.80-110.	II	KG	50					
6	COTOLETTA DI POLLO PANATA CONGELATA da gr.80/110	II	KG	50					
	Caratteristiche coscio di agnello: Il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti nazionali e CE. Dovrà provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive CE. La carne non dovrà riportare scottature da freddo e altri difetti dovuti al trattamento subito. Allo scongelamento dovrà presentare le caratteristiche del prodotto fresco senza alterazioni microbiche e fungine. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, deve essere consegnato e mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C). Confezionamento: L'etichettatura e le confezioni devono	II	KG	50					

107704

	<p>Caratteristiche coniglio: Deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Commissione Europea, conformi alle normative Nazionali e Regolamenti CE. Muscoli e completamente essiccati, senza frattaglie, senza pelle e con zampine prive della parte distale. La carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, feromoni ossidativi. Gli animali devono avere un età compresa fra gli 80/100 giorni, non possono appartenere alle categorie dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al fene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colore bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste. I tessuti muscolari devono avere colore rosa e di consistenza soda. I tessuti muscolari cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci longitudinali costituiti dalla apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari. Il traspunto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie. La carne deve contenere residui di conservanti nei limiti stabiliti dalle normative vigenti e avere un tenore di conservanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2006. Per i parametri microbiologici devono essere rispettati i limiti previsti e descritti per le carni avicole.</p> <p>Confezionamento: singolo pezzo variante da 1,5 kg a 2 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente nazionale e CE.</p>	150				
3	<p>Caratteristiche salaticcia: La salaticcia dovrà essere esclusivamente da carne di suino macinata utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta e prodotta da stabilimenti riconosciuti secondo le normative Nazionali e CE. Le parti connettive devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percepibili. Il grasso presente dovrà essere inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media. La sostanza secca non dovrà essere inferiore al 30%. L'umidità dovrà essere fra 58/64%. Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Confezionamento: singolo in confezioni sottovuoto da 2 - 3 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente nazionale e CE.</p>	10				
4	<p>Caratteristiche lonza-filone di suino disossato e braciola: La lonza e la braciola dovranno essere ottenute esclusivamente da carne di suino macinata utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta e prodotta da stabilimenti riconosciuti secondo le normative Nazionali e CE. Le parti connettive devono risultare in quantità massima inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media. La sostanza secca non dovrà essere inferiore al 30%. L'umidità dovrà essere fra 58/64%. Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Confezionamento: singolo in confezioni sottovuoto da 2 - 3 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente nazionale e CE.</p> <p>Caratteristiche lonza-filone di suino disossato e braciola: Lonza e braciola dovranno essere ottenute esclusivamente da carne di suino macinata utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta e prodotta da stabilimenti riconosciuti secondo le normative Nazionali e CE. Le parti connettive devono risultare in quantità massima inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media. La sostanza secca non dovrà essere inferiore al 30%. L'umidità dovrà essere fra 58/64%. Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Confezionamento: singolo in confezioni sottovuoto da 2 - 3 kg. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente nazionale e CE.</p>	700	350			
Tachino	<p>Caratteristiche carni di tachino: Devono appartenere alla Classe A e provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.; le carni devono essere integre, pulite, essenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali. La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.</p> <p>Tachina a busto femmina: deve appartenere alla Classe A e provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.; la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore, deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata di peso inferiore ai 4,5 kg, deve essere privo di testa e collo, devono risultare essenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropiglio; le frattaglie pulite e lavate, è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntori o filoplume sulle cosce, nelle articolazioni delle zampine e sulla punta delle ali.</p> <p>La fesa: di peso tra 3 e 5, kg, petto intero disossati, privati di sterno e costole, deve essere ben conformato e presentare una muscolatura ben sviluppata.</p> <p>Coscia, sovracoscia: di peso tra 2 e 3, kg, femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre, devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, le zampine</p>	1.350	10	600		
FESA DI TACHINO MASCHIO FRESCA S.V.	TACCHINA FEMMINA BUSTO FRESCO	COSCE DI TACHINO MASCHIO FRESCO				

lotto 4

Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qta richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga
1		<p>Caratteristiche carna di vitellone:</p> <p>Le carni devono essere esclusivamente di provenienza da stabilimenti abilitati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti in vigore. Le carni devono derivare da bovino che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età inferiore ai 48 mesi, non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti. La tipologia genetica deve rispettare l'elenco delle razze autorizzate, codificate dal Ministero della Salute e note in Anagrafe Bovina Nazionale.</p> <p>La carne deve altresi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -provenire da stabilimenti riconosciuti e conformi alle disposizioni Comunitarie; - presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marzato, livelli moderati di marezatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura compatta; -presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assente di contaminazioni microbiche e fungine; - dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente; <p>Le carni devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti categorie:</p> <p>Classe B - Conformazione U - Stato Incassamento 2/3.</p> <p>Confezionamento: L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente nazionale e CE, essere disossata</p>								
2		<p>Caratteristiche coniglio:</p> <p>Deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Comunità Europea, conformi alle normative Nazionali e Regolamenti CE. Macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. La carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di echimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi. Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni, non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni moderate; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente. I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scoperti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari. Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie. La carne deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dalle normative vigenti e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2006. Per i parametri microbiologici devono essere rispettati i limiti previsti e descritti per le carni avicole.</p>								
			KG	5,800						
		SOTTOFESA DI VITELLONE DISSOSSATO FRESCO S/V	KG	420						
		PANCIÀ DI VITELLONE DISSOSSATO FRESCO S/V	KG	30						
		COPERTINA/CAPELLO DEL PRETE DI VIT. NE DIS. FRESCO S/V	KG	30						
		SCAMONE DI VITELLONE DISSOSSATO FRESCO S/V	KG	30						

lotto 4

	<p>Caratteristiche coppa:</p> <p>adatto anche per <i>s.dulcina</i>. Preparato con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situato lungo le vertebre del collo del suino e l'uso di legamenti e di parti connettivili esterne non deve risultare eccessivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti; - deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. - il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido. - deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammolimento. - deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. - il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi. <p>Confezionamento: ogni pezzo da 2 - 2,5 Kg deve essere</p>	KG	37						
	<p>Caratteristiche prosciutto cotto:</p> <p>senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine.</p> <p>Deve essere ricavato dalla coscia di suino, non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari, allungato-dellungolo non deve esserci liquido percolato. La fetta deve essere compatta di colore rosso senza eccessive parti connettivili e grasso interstiziale, sulla superficie non deve presentare patina, né odore sgradevole, il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso, la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa, può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta, l'aroma deve essere dolce, e non acido, non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti e deve essere senza polifosfati, del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.</p> <p>Confezionamento: ogni pezzo da 6- 7,5 Kg deve essere confezionato singolarmente sottovuoto. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	KG	200						
	<p>Caratteristiche prosciutto crudo:</p> <p>adatto anche per <i>s.dulcina</i>. Deve avere carne con sapore delicato, fragrante, caratteristico, non deve avere colorazioni anomale;</p> <p>Deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento, può presentare rari cristalli di tiroxina, il grasso dovrà essere contenuto; non deve essere eccessivo e non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. Il sigillo di inizio stagionatura deve essere visibile all'esterno.</p> <p>Confezionamento: ogni pezzo da 5- 6 kg deve essere confezionato singolarmente sottovuoto. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	KG	110						
<p>Caratteristiche speck:</p> <p>essere preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi, il prodotto deve rispondere alle normative nazionali e CE.</p> <p>Confezionamento: consegna in forma intera non confezionata, confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto, ogni pezzo da 2-4 Kg deve essere confezionato singolarmente. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conforme alla</p>	<p>SPECK</p>	KG	85						

lotto 5

Riga	Metoprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Q.tà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore Prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per Riga
1	Salumi	<p>Caratteristiche brasaoia:</p> <p>adatto anche per s/glutine con la dicitura "senza glutine" e far riferimento alle normative vigenti, aventi le stesse caratteristiche di seguito espresse. Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. - la consistenza deve essere soda, senza zone di rammolimento. - deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata. - deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni. <p>Confezionamento: ogni pezzo da 2- 2,5 Kg deve essere confezionato singolarmente. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p><i>Shave, lica, 20%</i></p>	KG	3						
		<p>Caratteristiche salami:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve essere realizzato nel rispetto della normativa vigente tipica del prodotto richiesto. - deve riportare indicazione relativa al tipo di salame. - deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo: - non deve presentare in modo percepibile parti connettivali. - deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto. - deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammolimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle. - non deve presentare all'interno inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità. - deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi. <p>Confezionamento: ogni pezzo da 2- 3 Kg deve essere confezionato singolarmente.</p>	KG	18						
		<p>SALAME TIPO MILANO</p> <p>SALAME MOSTRANO</p> <p>Caratteristiche mortadella:</p> <p>adatto anche per s/glutine. L'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità.</p> <ul style="list-style-type: none"> - non vi devono essere perdite di grasso o gelatine. - non deve presentare colorazioni verdastre o colorazioni anomale. - l'aroma non deve essere eccessivamente speziato. - al taglio le fette si devono presentare di colore rosa infamezzato di lardelli ben visibili. <p>Confezionamento: ogni pezzo da 5-6 Kg deve essere confezionato singolarmente. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	KG	60						
		<p>MORTADELLA TRANCI Grasso max 28 %</p> <p>Caratteristiche pancette:</p> <p>adatto anche per s/glutine. Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;</p> <ul style="list-style-type: none"> - il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato; - la stagionatura effettuata deve essere dichiarata; - non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione; - i prodotti devono rispettare le normative nazionali e CE. <p>Confezionamento: consegna in forma intera non confezionata, confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto, ogni pezzo da 2-3 Kg deve essere confezionato singolarmente egli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>	KG	100						
		<p>PANCETTA ARROTOLATA senza cotenna</p> <p>PANCETTA TESA AFFUMICATA</p>	KG	35						

lotto 5

Area compilata dal PUNTO ORDINANTE

Area compilata dal FORNITORE

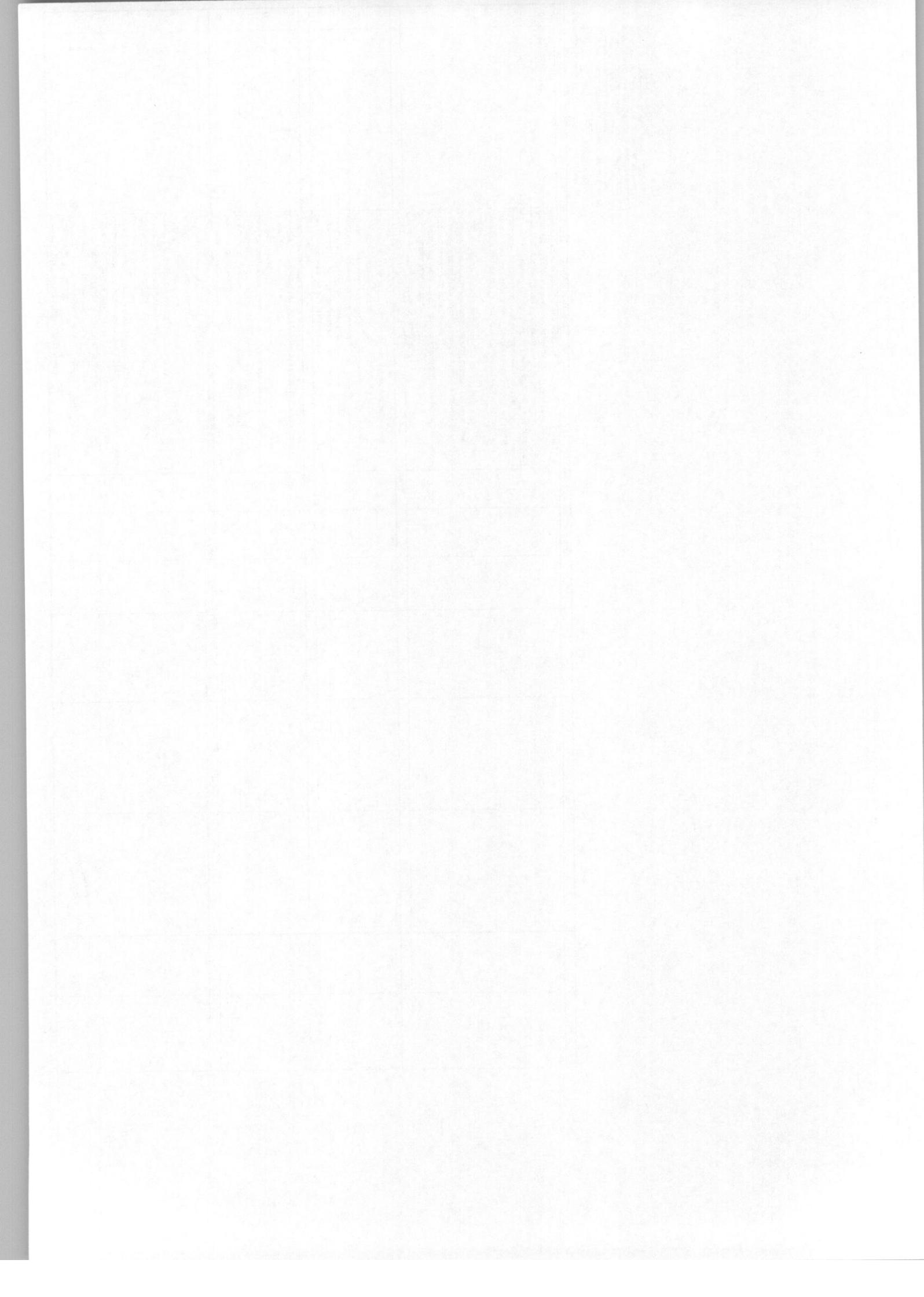
Riga	Mesoprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolato Fornitore prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per Riga
1	Prodotti lattiero caseari e sostituti	<p>Caratteristiche latte parzialmente scremato: Deve essere di produzione nazionale, di colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole, deve risultare conforme al D.P.R. 54 del 14/01/97, Regolamenti CE n. 853/2004, CE n. 2074/2005 e CE n. 1662/2006 e il suo contenuto in grassi deve essere pari a 1,5-1,8 gr su 100 grammi di prodotto. Il prodotto deve contenere residui di fosforanti nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e s.m.i. e avere un tenore di microssine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2006. Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati da Reg. (CEE) 2377/90, BUV 12/3/2004 n. 30 e Reg. (CE) 2074/05).</p> <p>Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature, fori e sporczia superficiale, in contenitori singoli in tetrapak o PET da 1 lt.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	LT	4.800						
		<p>LATTE PARZIALMENTE SCEMATO UHT da 1 l</p> <p>Caratteristiche yogurt vari gusti:</p> <p>adatto anche per s/diubna.</p> <p>Lo yogurt di tipo intero o magro, solo nel caso di diete a basso contenuto di lipidi, deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi. Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato. Non deve contenere additivi.</p> <p>Relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali, e la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato". Lo yogurt deve contenere residui di fosforanti nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e s.m.i. e avere un tenore di microssine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2006. Il prodotto deve possedere i requisiti chimico-fisici previsti dalle norme vigenti (R.D. n. 994 del 9/5/29 e s.m.)</p> <p>Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale, in contenitori singoli vasetti da 125 gr e in imballi da 20 pezzi. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>								
		<p>YOGURT INTERO BIANCO gr. 125</p> <p>NR 24</p>								
		<p>YOGURT MAGRO BIANCO gr. 125</p> <p>NR 24</p>								
		<p>YOGURT INTERO ALBUCCO gr. 125</p> <p>NR 2,793</p>								
		<p>YOGURT INTERO BANANA gr. 125</p> <p>NR 2,793</p>								
		<p>YOGURT INTERO FRUTTI DI BOSCO gr. 125</p> <p>NR 2,793</p>								
		<p>YOGURT INTERO PESCA gr. 125</p> <p>NR 2,793</p>								
		<p>Caratteristiche mozzarelle:</p> <p>anche per s/diubna.</p> <p>Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, fresco o pastorizzato, proveniente da allevamenti italiani, la pasta di consistenza molle e fibrosa, lattiginosa e priva di occhiate con fresco sapore di latte. La compressione dopo il taglio determina la fuoriuscita di liquido lattiginoso. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e Ce.</p> <p>Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi integre e prive di sporczia superficiale, in sacchetti singoli da 100 gr, di peso netto dell'imballio, in bocconcini da gr. 10 che dovranno essere pre-confezionati in contenitori da 1 kg. di peso spacciato e al netto dell'imballio (100 pz da gr. 10). L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p>								
		<p>MOZZARELLE CILIEGINE da gr. 10</p> <p>NR 60</p>								
		<p>MOZZARELLE BOCCONCINI da gr. 100</p> <p>NR 3,100</p>								
		<p>Caratteristiche crescenza</p> <p>anche per s/diubna.</p> <p>Formaggio fresco a pasta molle prodotto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani. Il prodotto in forma cuboidale, deve essere privo di crosta, avere la pasta omogenea compatta e di consistenza cremosa di colore bianco senza occhiate e sapori sgradevoli, con lieve sfumatura acidula. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e Ce.</p> <p>Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi integre e prive di sporczia superficiale, in involucri singoli da 100 gr.; L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>Shelf life, valutata al momento della consegna di almeno 15</p>								

lorob

	Caratteristiche formaggi porzionati: anche per s'alultho.	adatto					
	<p>Formaggio fuso spalmabile di prima qualità e di recentissima produzione ottenuto con i seguenti ingredienti: formaggio fuso, siero di latte concentrato e/o siero di latte in polvere, burro, proteine del latte, acqua, sali di fusione. Senza polifosfati conservanti, non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause, prodotto a lunga conservazione.</p> <p>Confezionamento: Confezione monoporzionata, ciascun formaggio dovrà essere avvolto nella in alluminio o altro materiale idoneo per alimenti ed avere un peso gr 25 in scatole da n. 8 pezzi. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla FORMAGGINI PORZIONATI senza conserv. e polif. g.25 g pz</p>	SCA	1.000				
	<p>Caratteristiche burro: ottenuto da panna di latte vaccino. Pastorizzato e zangolato di origine comunitaria. Rispondere ai criteri igienici e microbiologici previsti dal Regolamento CE vigente.</p> <p>Confezionamento: ciascun panetto dovrà essere avvolto in polietilene - pergamena - alluminio o altro materiale idoneo per alimenti ed avere un peso di Kg 1.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>BURRO da Kg 1</p>	KG	200				
	<p>Caratteristiche panna da cucina: prodotti deve essere ottenuto dal latte fresco per affioramento a riposo o per centrifugazione. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.</p> <p>Confezionamento: Confezioni Integre Tetra Pak singole da 500 gr; contenute in imballi di peso non superiore a 6 kg.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>PANNA DA CUCINA UHT da lt 0,5</p>	NR	90				
<p>Caratteristiche ricotta di mucca: adatto per s'alultho. Prodotto con siero di latte e latte vaccino, pastorizzato; con pasta di colore bianco e di gusto dolce. - non deve presentare odore, colore o sapore anomali; Per quanto riguarda i parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti fissati previsti da Reg CE 2073/05 e Reg (CE) n. 1831/03. Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi Integre e prive di sporcizia superficiale, in contenitori singoli da 100 gr.; comunque il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'etichettatura e le confezioni devono essere conforme alla normativa vigente. Shelf life. Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve possedere una vita residua di almeno 15 (quindici) RIGIOLTA DI MUCCA da gr 100</p>	NR	1.800					

LOTTO 6

L'esplicitazione economica dovrà corrispondere alle ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITÀ CON LE ATTIVITÀ RICHIESTE ED AL FINE DI OTTENERE LA DICHIARAZIONE DEL 100% DEL 26 OTTOBRE RELATIVO ALL'INFORMAZIONE SU I CONTENUTI ELETTRONICI AL FINE DI GARANTIRE LA TRASPARENZA E LA SICUREZZA DELLE OPERAZIONI. IL CONTRATTO DI APPALTO DEVE PREVEDERE LE CONDIZIONI DI PAGAMENTO PER TUTTI GLI ALTRI PRODOTTI "DETERMINABILI" PER POTER DISPORRE IL PAGAMENTO ENTRO I 10 (DIECI) GIORNI.



Area compilata dal PUNTO ORDINANTE

Area compilata dal FORNITORE

Riga	Meinprodotto MEFA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per Riga
1	Surgeati/Congelati prodotti Ittici	<p>Caratteristiche seppie e anelli di totano: prodotti devono rispettare la normativa vigente nazionale e CE, devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>Surgeati IOF, la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente di consistenza soda. Non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi. Glassatura Max 20%</p> <p>Anelli di totano, tagliati ad anelli senza pelle, ottenuti solo dalla lavorazione del corpo.</p> <p>Seppie, eviscerate e senza pelle.</p> <p>Confezionamento: Anelli di totano, singoli confezioni da 1 kg o in cartoni da kg 5. Seppie, prodotti singoli facilmente separabili in cartoni da kg 10. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla SEPIE PULITE senza pelle da gr. 1000/1500 I.Q.F.</p> <p>ANELLI DI TOTANO I.Q.F.</p>	KG	150						€ 0,00
		<p>Caratteristiche bastoncini di merluzzo panati: prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE, deve essere formato da filetti di pesce ittici impanati, e non da pesci macinati e impastati. Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie di origine allo stato di buona freschezza. Le pezzatura devono essere omogenee e costanti.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente. Per le panature, possono essere accettate variazioni alla composizione, purché necessarie alla buona riuscita del prodotto, nel rispetto delle normative sanitarie.</p> <p>Confezionamento: I bastoncini di merluzzo singoli devono avere un peso di 25 gr. e comunque in cartoni e il prodotto facilmente separabili.</p> <p>L'etichettatura e le confezioni devono essere conforme alla nomenclatura italiana.</p> <p>BASTONCINI DI MERLUZZO PANATI SURGELATI</p>	KG	80						
		<p>Caratteristiche pesci in tranci: I prodotti devono rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>La glassatura MAX 20%, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.</p> <p>Confezionamento: I prodotti singoli facilmente separabili. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p> <p>CODE DI ROSPO I.Q.F. senza testa e pelle</p> <p>FRANCIO DI VERDESCA I.Q.F. gr. 150/250</p>	KG	50						
		<p>Caratteristiche filetti di pesce: I prodotti devono rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>La glassatura MAX 20%, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.</p> <p>Confezionamento: I prodotti singoli facilmente separabili. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p> <p>FILETTO DI PERSICO I.Q.F. gr. 500/1000</p> <p>FILETTO DI HALIBUT I.Q.F. gr. 150/250</p>	KG	130						
			KG	200						

loro 2
12

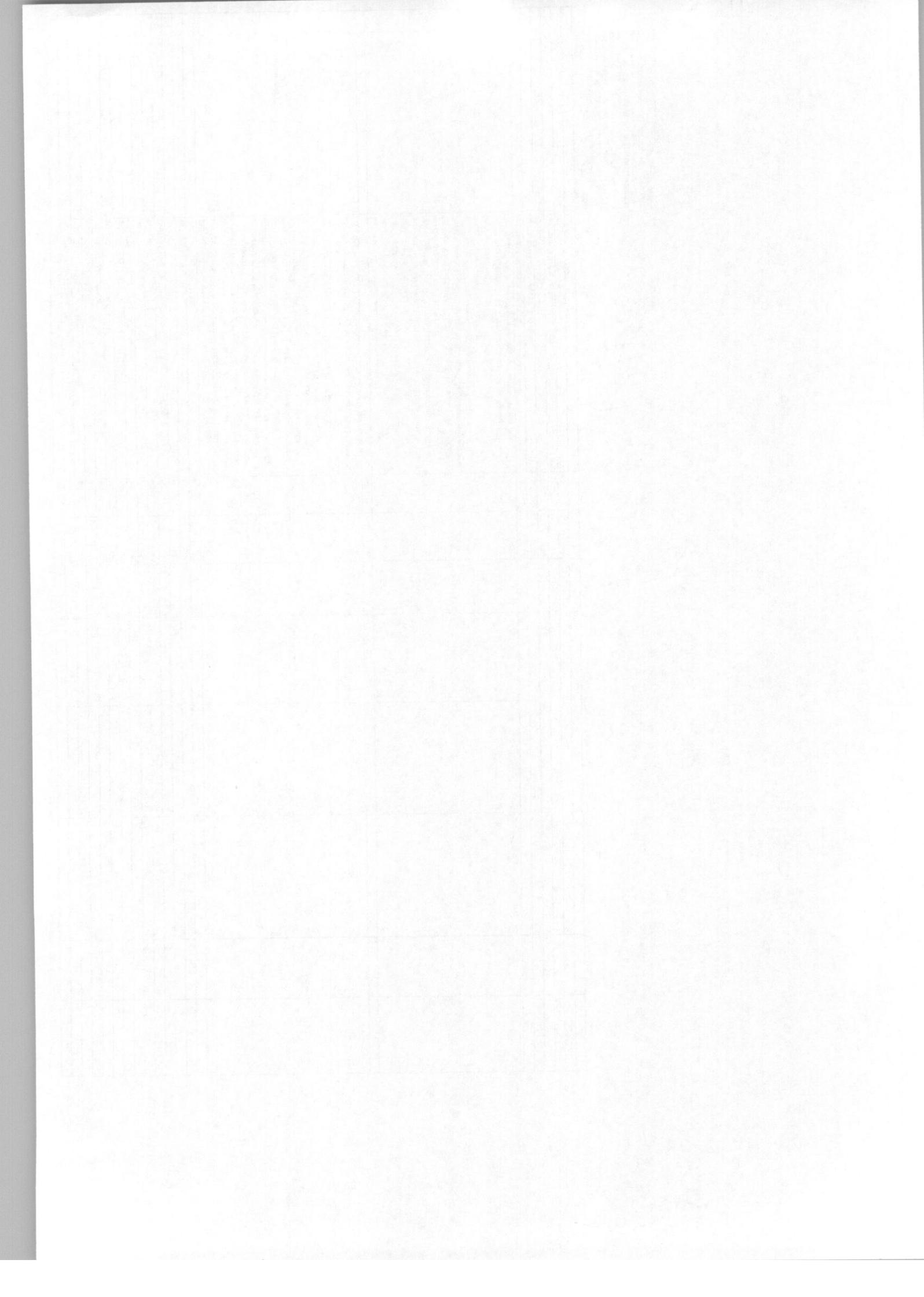
	FILETTO DI TROTA SALMONATA I.Q.F.	KG	200						
	FILETTO DI MERLUZZO S./PELLE I.Q.F. gr.100/110	KG	280						
	FILETTO DI PLATESSA I.Q.F. gr. 100/110 pelle bianca	KG	140						
	<p>Caratteristiche preparato per risotto: prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda, composto da almeno n. 8 differenti componenti. Composizione: - totani; - cozze; - vongole; - gamberi o gamberetti sguasciati o interi; - pesce misto. Si possono essere accettate variazioni alla composizione, purché non al di sotto delle 8 varietà di specie ittiche. Confezionamento: singoli confezioni da 1 kg. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto.</p>	II	KG	120					
	PREPARATO PER RISOTTO I.Q.F. da kg. 1	KG	120						
	<p>Caratteristiche vongole sguasciate: prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza, deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente di consistenza soda. Non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi. Giassatura max. 10%. Confezionamento: singoli confezioni da 1 kg. in imballo secondario da kg 10. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	II	KG	100					
	VONGOLE SGUSCIATE I.Q.F. da kg. 1	KG	100						
	<p>Caratteristiche gamberetti sguasciati: prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE, deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Decapitati, sguasciati, scottati e surgelati con metodo IQF, non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi; Giassatura max 20%; Confezionamento: i prodotti singoli contenuti in 1 kg, variano tra 50/70 pz. Gli involucri secondari devono garantire l'igienicità del prodotto. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla</p>	II	KG	40					
	GAMBERETTI PRECOTTI SGUSCIATI I.Q.F. 50/70	KG	40						
2	<p>Caratteristiche verdure congelate surgelate: Gli ortaggi devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e s.m.i. e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2006. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e s.m. Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71 e D.L. 109/92 e D. 1.954. n. 27 gennaio 1992 n.110). I parametri microbiologici del prodotto devono essere rispettati i limiti previsti dalla Raccomand. n. 022/93 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, dall'O.M. 07/12/93 e dalla Legge 283/62 art. 5. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da prodotti. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite. Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute. Il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.</p>		KG	20					
	ASPARAGI PUNTE	KG	4.800						
	BIETA FOGLIA	KG	100						
	BROCCOLI	KG	10						
	GARCIOFI CUORI INTERNI	KG	450						
	CAROTE DISCO	KG	170						
	CIPOLLE A STRISCIE	KG	170						

Lotto 7

	FUNGHI MISTI CON PORCINI	KG	60						
	FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI	KG	350						
	FAGIOLINI FINI > 0 = 8,5 ed < 0 = 9,5 mm	KG	2.400						
	FINOCCHI A QUARTI	KG	1.350						
	MELANZANE GRIGLIATE	KG	150						
	MISTO PER SOFFRITTO	KG	150						
	MISTO PER INSALATA RUSSA	KG	600						
	PATATE A SPICCHIO AL NATURALE	KG	350						
	PATATE NOVELLE	KG	2.400						
	PEPERONI GRIGLIATI	KG	20						
	PISELLI FINISSIMI calibro > 0 = 7,5 ed < 0 = 8,75 mm	KG	450						
	SINACI	KG	100						
	ZUCCHINE DISCO	KG	2.800						
	ZUCCHINE GRIGLIATE	KG	120						
3	Caratteristiche gnocchi di patate: prodotto deve essere ricavato da patate fresche, congelate, focchi di patate, al termine delle operazioni di cottura, deve mantenere la forma originale, di non distarsi né diventare coloso. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Composti da: patate fresche, congelate o focchi di patata, farina e/o grano di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca). Non è consentito l'impiego di antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e gli altri additivi. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione, e deve essere consegnato e mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C). Confezionamento: Confezioni integre in sacchetti di cellophane e cartoni max kg 10. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla	KG	440						
	Caratteristiche pasta all'uovo precotta: Stoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'impiego in teglie gastronomiche 1/1. La stoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto deve essere ottenuto da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova fresche e/o pastorizzate, acqua e sale. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. Non deve presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione, mantenimento a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C). Confezionamento: Confezioni integre da kg 1, in imballaggio secondario da 5 KG. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla	KG	10						
	Caratteristiche ravioli magro: PASTA ALL'UOVO PRECOTTA	KG	150						
	RAVIOLI DI MAGRO	KG	150						
	Caratteristiche tortellini di carne:	KG	150						
	TORTELLINI DI CARNE	KG	150						

L'operatore economico DOVRA' PERTANTO RICHIEDERE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI CARATTERISTICHE DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PER LA VENDITA OTTEMPERARE AL REGOLAMENTO UE 1831/2003 OTTOBRE RELATIVO ALL'INFORMAZIONE SUI CONTENUTI DI SOSTANZE ALIMENTARI SE ALIART. 42 DELLA LEGGE N. 272012 E AL DOVRA' DISTINGUERE IN SEDE DI IMBALLAGGI PRODOTTI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI PRODOTTI "NON DETERIORABILI" PER POTER DISPORRE IL PARAMENTRO ENTRO I 30 GIORNI

lotto 7



Area compilata dal PUNTO ORDINANTE				Area compilata dal FORNITORE						
Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto affare	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga
1	Prodotti dietetici per l'infanzia	Caratteristiche omogeneizzati di frutta e carne: OMOGENIZZATO DI FRUTTA MELA da gr.100 OMOGENIZZATO DI FRUTTA PEARA da gr.100 OMOGENIZZATO DI FRUTTA MELA/BANANA da gr.100 OMOGENIZZATO DI POLLO da gr. 80 OMOGENIZZATO DI CONIGLIO da gr. 80 OMOGENIZZATO DI VITELLO da gr. 80 OMOGENIZZATO DI PROSCIUTTO COTTO da gr. 80 OMOGENIZZATO DI MANZO da gr. 80	NR NR NR NR NR NR NR	522 522 522 577 577 577 577						
		Caratteristiche crema di riso: Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare e senza glutine. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte; prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di proteine del latte. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Confezionamento: le confezioni devono garantire un'ideale protezione del prodotto. Singole confezioni da 230 gr. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla CREMA DI RISO da gr. 230	NR	36						
		Caratteristiche biscotto plasmoni: Conforme al prodotto stesso. Confezionamento: le confezioni devono garantire un'ideale protezione del prodotto. Singole confezioni da 360 gr, in imballi secondari da n. 12 pezzi. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente. BISCOTTI PLASMON da gr. 360	NR	780						
		Caratteristiche pasta glutinata: Il prodotto deve contenere residui di fitosantari nei limiti stabiliti dalle normative Nazionali e Ce, avere un tenore di microssine al di sotto dei limiti fissati dal Regolamento CE. Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "Il prodotto contiene glutine" . Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli, deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Confezionamento: Le confezioni devono garantire un'ideale protezione del prodotto. Singole confezioni da 340 gr, in imballi secondari da n.12 pezzi. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla PASTINA GLUTINATA PER L'INFANZIA da gr. 320	NR	20						
		Caratteristiche prodotti apriteci: Il prodotto deve contenere residui di fitosantari nei limiti stabiliti dalle normative Nazionali e Ce, avere un tenore di microssine al di sotto dei limiti fissati dal Regolamento CE. I prodotti devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente; non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria. I prodotti devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Confezionamento: le confezioni devono garantire un'ideale protezione del prodotto. L'etichettatura e le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.	NR NR NR NR NR	22 30 45 24 37						
		PASTA ARROTTEICA PENNE da gr. 500	NR	22						
		PASTA ARROTTEICA FUSILLI da gr. 500	NR	30						
		PASTA ARROTTEICA ANELLINI da gr. 500	NR	45						
		PASTA ARROTTEICA TAGLIATELE da gr. 250	NR	24						
		FETTE TOSTATE ARROTTEICHE da gr. 290	NR	37						
		PANCARRE ARROTTEICO PORZIONI da gr. 250	NR	20						

69708

	<p>Caratteristiche prodotti senza glutine:</p> <p>prodotti adulterati, che vengono utilizzati nella ristorazione per celiaci e che devono soddisfare almeno una delle seguenti caratteristiche, ovvero essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presenti nel Registro Nazionale del Ministero della Salute - "Alimenti senza glutine"; - contrassegnati dalla "spiga barrata" in etichetta, marchio di proprietà dell'ALC, il quale indica che il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm; - inseriti nel Portuario ALC degli Alimenti; - aventi la dicitura "senza glutine" in etichetta, anche per quel che riguarda i salumi (prot. 600.12/AG32/725). <p>Il prodotto deve contenere residui di fitosantitari nei limiti stabiliti dalle normative Nazionali e Ce, avere un tenore di microrganismi al di sotto dei limiti fissati dal Regolamento CE.</p> <p>Confezionamento: Le confezioni devono garantire un'adeguata protezione del prodotto. Singole confezioni di pasta da 500 gr o 250 gr in imballi secondari.</p>								
PASTINA AVELLANI SENZA GLUTINE da gr. 500	NR	12							
PASTINA STELLINE SENZA GLUTINE da gr. 500	NR	12							
PASTA PENNE SENZA GLUTINE da gr. 500	NR	12							
PASTA PIPE SENZA GLUTINE da gr. 500	NR	6							
FETTE TOSTATE SENZA GLUTINE da gr. 200 (non dolci)	NR	30							

607708

L'OPERATORE ECONOMICO DOVRA' OBBLIGATORIAMENTE ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MANUFATTURA STABILITE DALLA COTTABENEDELLE E DALLA COTTABENEDELLE DEL 28 OTTOBRE 2004, CHE SONO DISPONIBILI SULLA PAGINA WEB DEL SITO WWW.COTTABENEDELLE.IT. PER INFORMAZIONI SUI CONTENUTI DI SPETTANZE ALL'ESERCIZIO DI ATTIVITA' DI PASTA LEGGERE N. 2, L'AGGIUDICATARIO IN BASE ALL'ART. 48 DELLA LEGGE N. 274/2003, DEVE INDICARE IL TIPO DI IMBALLAGGIO E IL TIPO DI "DETERIORABILI" DA TUTTI GLI ALTRI PRODOTTI NON "DETERIORABILI" PER POTER DISPORRE IL PAGAMENTO ENTRO I 180 GIORNI.

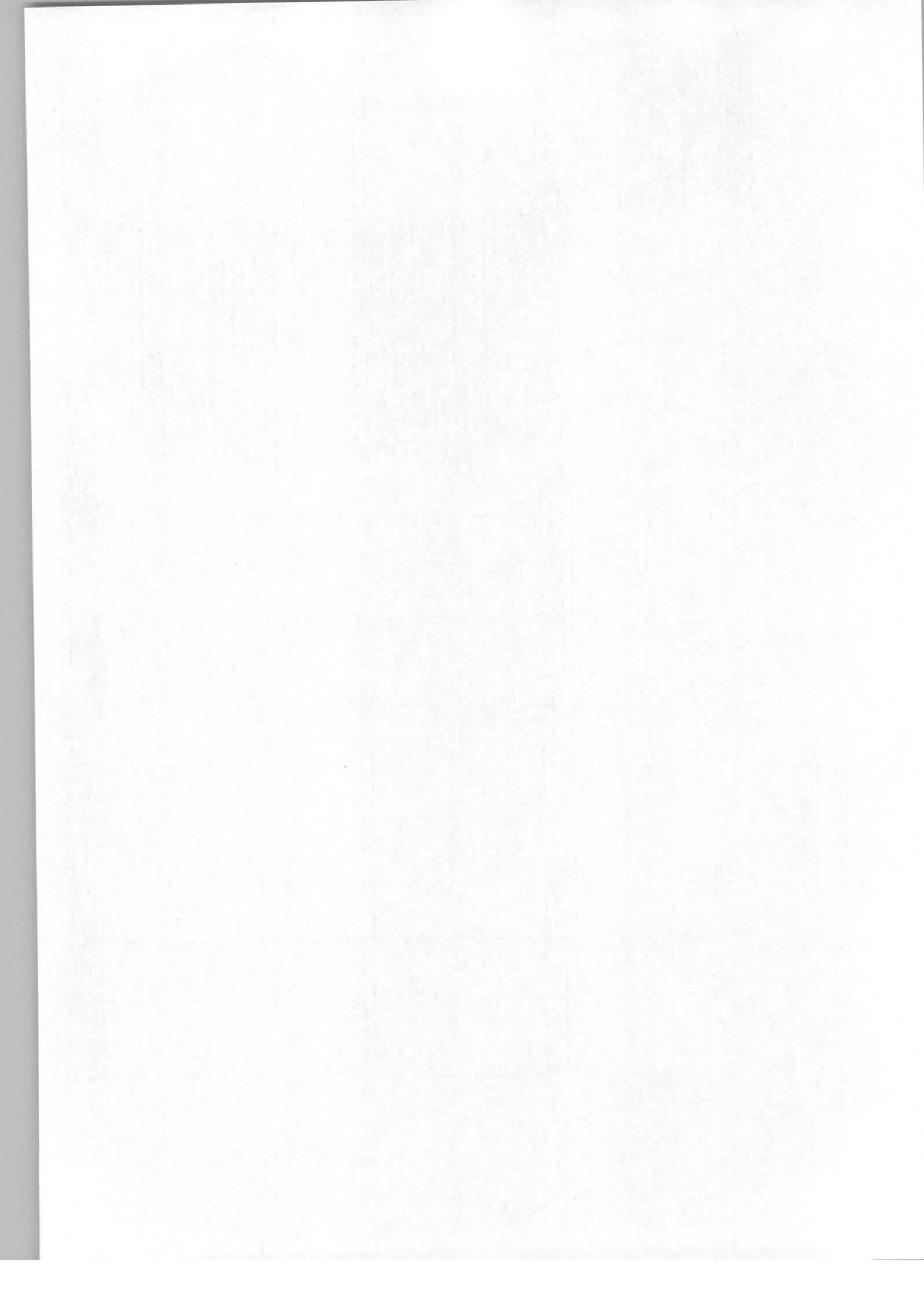
Area compilata dal PUNTO ORDINANTE				Area compilata dal FORNITORE						
Riga	Metaprodotto MEPA	Descrizione	Unità di misura	Qtà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo prodotto	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga
1	Frutta fresca	<p>CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DELLA FRUTTA: Gennaio: Arance, Mandarini, Clementine, Limoni, Mele, Pere, Kiwi, Banane. Febbraio: Arance, Mandarini, Clementine, Limoni, Mele, Pere, Kiwi, Banane. Marzo: Arance, Limoni, Mele, Pere, Kiwi, Banane. Aprile: Limoni, Mele, Pere, Kiwi, Banane, Cocomeri, Meloni. Maggio: Limoni, Mele, Pere, Kiwi, Banane, Cocomeri, Meloni. Giugno: Limoni, Mele, Pere, Kiwi, Banane, Cocomeri, Meloni, Albicocche, Susine -Prugne. Luglio: Limoni, Mele, Pere, Esive, Banane, Cocomeri, Meloni, Albicocche, Susine -Prugne, Pesche. Agosto: Limoni, Mele, Pere, Esive, Banane, Cocomeri, Meloni, Susine -Prugne, Pesche. Settembre: Limoni, Mele, Pere, Banane, Susine -Prugne, Pesche, Uva. Ottobre: Limoni, Mele, Pere, Banane, Uva, Kaki, Kiwi. Novembre: Clementine, Limoni, Mele, Pere, Banane, Uva, Kaki, Kiwi. Dicembre: Clementine, Mandarini, Arance, Limoni, Mele, Pere, Banane, Kiwi.</p> <p>Caratteristiche frutta: Tutta la frutta deve essere di 1^a cat; succosa, deve essere di consistenza soda, con scorza liscia e polpa di colore brillante, e non devono essere presenti macchie anomale sia all'interno che sulla superficie. Deve essere di facile pelatura. Sono accettati lievi difetti di forma-di-colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. Fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria 1^a, ma conformi alla 1^a. Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza per i seguenti frutti: Arance: diametro di 65-75 mm Limoni: diametro: 48-57 mm di diametro 43-52 mm Mandarini, clementine: diametro 30 mm Uva: varietà Italia Albicocche: Pesche: di diametro 73-80 mm Saliolo: diametro >25 mm Mele: diametro 75-80 mm Pere: minimo 65 - 70 mm/ per varietà estiva minimo 50 -55 mm Banane: Il peso medio di ogni frutto deve essere compreso tra 175/200 gr. Caki, Iori</p> <p>Cocomeri: sopra, ko, 4 e sotto 8 ko.</p>								
		ARANCI 1 ^a Categoria	KG	1.930						
		LIMONI 1 ^a Categoria	KG	180						
		MANDARINI 1 ^a categoria	KG	600						
		CLEMENTINE SENZA SEMI 1 ^a categoria	KG	1.100						
		UVA DA TAVOLA BIANCA 1 ^a categoria	KG	300						
		UVA DA TAVOLA NERA 1 ^a categoria	KG	100						
		ALBICOCCHE 1 ^a categoria	KG	250						
		PESCHE PASTA GIALLA 1 ^a categoria	KG	1.000						
		PESCHE PASTA GIALLA 1 ^a categoria	KG	500						
		MELE GOLDEN DELICUSS 1 ^a categoria	KG	1.500						
		MELE MORGENDUFT 1 ^a categoria	KG	1.000						
		MELE STARK DELICUSS 1 ^a categoria	KG	300						
		PERE COSCIA O SANTA MARIA 1 ^a categoria	KG	500						
		PERE ABATE 1 ^a categoria	KG	900						
		PERE WILLIAMS 1 ^a categoria	KG	1.200						
		PERE CONFERENCE 1 ^a categoria	KG	370						
		BANANE 1 ^a categoria	KG	2.000						
		CACHI 1 ^a categoria	KG	100						
		COCOCCHEO 1 ^a categoria	KG	150						
		KIWI 1 ^a categoria	KG	1.000						
		MELONI PASTA GIALLA 1 ^a categoria	KG	30						

lorro 9

Verdura fresca, odori, patate	CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DELLE VERDURE					
	<p>Gennaio: Cavolfiore, Cavolo Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Carota, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia.</p> <p>Febbraio: Cavolfiore, Cavolo Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Carota, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia.</p> <p>Marzo: Cavolfiore, Cavolo Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Carota, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia.</p> <p>Aprile: Cavolfiore, Cavolo Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Carota, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia.</p> <p>Maggio: Cavolfiore, Cavolo Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Giugno: Cavolfiore, Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Finocchio, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Luglio: Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori Tondi, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Agosto: Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Settembre: Cavolfiore, Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico.</p> <p>Ottobre: Cavolfiore, Aglio, Cipolla, Insalata, Pomodori, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia.</p> <p>Novembre: Cavolfiore, Verza, Aglio, Cipolla, Insalata, Carote, Zucchine Verdi, Sedano, Patate, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia.</p>					
	Caratteristiche ortaggi:					
	CAVOLO VERZA 1 ^a Categoria	KG	230			
	CAVOLO VERZA 1 ^a Categoria	KG	130			
	AGLIO BIANCO 1 ^a Categoria	KG	20			
	AGLIO BIANCO 1 ^a Categoria	KG	435			
	CIPOLLE DORATE Diam. 50+ 1 ^a Categoria	KG	435			
	CIPOLLE DORATE Diam. 50+ 1 ^a Categoria	KG	100			
	LATTUGA CAPPUCCIO 1 ^a Categoria	KG	900			
	LATTUGA ROMANA 1 ^a Categoria	KG	100			
	INDIVIA SCAROLA 1 ^a Categoria	KG	450			
	POMODORI ORLUNGHI 40-47 mm 1 ^a Categoria	KG	370			
	POMODORI A GRAPPOLO 1 ^a Categoria	KG	95			
	POMODORI TONDI/COSTOLUTI 47-57 mm 1 ^a Categoria	KG	200			
	ZUCCHINE VERDI 1 ^a Categoria	KG	900			
	CAROTE SENZA FOGLIA	KG	350			
	SEDANO COSTE DA 150-200 G 1 ^a Categoria	KG	350			
	SEDANO COSTE DA 500-800 G 1 ^a Categoria	KG	60			
	PATATE PASTA GIALLA Diam. 1 ^a Categoria	KG	70			
	PREZZEMOLO	KG	11			
	ROSMARINO	KG	11			
	SALVIA	KG	5			
	BASILICO	KG	200			
	FINOCCHI Diam. 50+ 1 ^a Categoria	KG	200			

1. L'operatore economico LUVVA, URLUGA/ORDINAMENTI ALEGARE LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI AL FINE DELL'ANALISI DI REGOLARITA' CON LE CARATTERISTICHE DI MINIMA RICHIESTE AI SENSI DI OTTEMPERARE ALLO SCADUTO L'ART. 118 DELLA LEGGE 28/02/2010 N. 46, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALL'INFORMAZIONE SUI CONTENUTI DI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DELL'ART. 21 DELLA LEGGE N. 27/02/2010 N. 46, CHE PREVEDE LA PRESSIONE E LA FORZA DI DETERIORABILITA' PER POTER DISPORRE IL PAGAMENTO ENTRO I 70 GIORNI.

Lotto B



Area compilata dal PUNTO ORDINANTE

Riga	Descrizione	Unità di misura	Q.tà richieste	Marca	Codice Articolo Fornitore prodotto	Denominazione commerciale del prodotto/Codice articolo	Note	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga
7	<p>Uova</p> <p>Caratteristiche uova fresche: Devono essere prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali e provenire da allevamenti che rispettano la normativa vigente in materia di benessere degli animali (DEC. Ministero Politiche Agricole e Forestali, del 11/12/2009 e s.m.). Non dovranno aver subito trattamenti di conservazione e refrigerazione nel rispetto della legislazione comunitaria che ne regola la commercializzazione. Le uova dovranno essere di produzione nazionale, rispettando le caratteristiche sopra menzionate. Confezionamento: confezioni da 30 uova in imballaggi da 90 uova. Gli imballi secondari e il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le etichettature e le confezioni devono essere conformi alla UOVA FRESCHE CAT. A: da gr 65/75</p>	NR	7.500						

Area compilata dal FORNITORE

1. L'operatore economico DOVRA' CERTIFICARE ALLEGANDO LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI LE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E SANITARIE PER OTTENERE AL REQUISITO UFFICIALE N. 1189/2011 PER LE SOSTANZE ALI PRONINIBILI
 2. LA GIUDICAZIONE IN BASE ALL'ART. 42 DELLA LEGGE N. 281/2003 DEVE DISTINGUERE IN BASE DI FABBRICAZIONE I PRODOTTI DESTINATI A CONSUMARE E AQUELLO NON DESTINATO PER POTER DISPONERE IL PAGAMENTO ENTRO I 30 O 60 GIORNI.

lotto 11

