



**ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO  
DI ROVERETO E LEVICO TERME**



---

**CAPITOLATO SPECIALE  
PER L’AFFIDAMENTO DELLA  
FORNITURA DI PRODOTTI  
ALIMENTARI DESTINATI ALLO  
SVOLGIMENTO DELL’ATTIVITÀ  
DIDATTICA DELL’ISTITUTO  
ALBERGHIERO DI ROVERETO E  
LEVICO TERME**

**Lotto 4 – CATERING  
CIG 8259492C68**

**- PARTE TECNICA -**

## **INDICE**

---

- Art. 1 – Elenco dei prodotti oggetto di fornitura
  - Art. 2 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari
  - Art. 3 – Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari
  - Art. 4 – Obblighi a carico dell'appaltatore
-

**Art. 1 – Elenco dei prodotti oggetto di fornitura**

1. Il presente lotto è costituito da prodotti alimentari di vario tipo (prodotti secchi vari, prodotti caseari, condimenti, frutta, verdura, alcolici e simili), di seguito elencati, con la specifica denominazione commerciale, ivi compresi la varietà e il Paese o la regione di provenienza, come peraltro attestato dall'etichettatura che deve essere visibile al momento della fornitura ai sensi delle norme vigenti in materia; il lotto 4 assume più semplicemente anche il nome di "LOTTO CATERING";

2. Il presente lotto consiste nella fornitura delle tipologie di alimenti di seguito indicate. Per ciascuna di esse si indicano: la tipologia di alimento (prima colonna), la quantità complessiva stimata per l'intera durata del contratto (seconda colonna), il prezzo unitario, ovvero l'importo unitario posto a base di gara (terza colonna), l'importo parziale (derivante dal prodotto di tali ultimi due fattori: quarta colonna).

**Legenda:**

BT= bottiglia;

BS=busta;

CF= confezione;

SC= scatola;

S/V = sottovuoto;

Cong.= congelato

MATERIALE	QUANTITÀ	PREZZO UNITARIO IN EURO	PREZZO COMPLESSIVO IN EURO
FORMAGGIO DURO MANTUANELLA 1/8 kg 4	kg 1.500,00	€ 8,27	12.405,00 €
GRANA PADANO DOP 1/8 kg 4	kg 3.000,00	€ 8,02	24.060,00 €
GRANA TRENINO 1/8 kg 4	kg 200,00	€ 9,92	1.984,00 €
CASOLET VAL DI SOLE kg 2	kg 150,00	€ 7,97	1.195,50 €
ASIAGO DOP ALLEVO MEZZANO 1/4 kg 2	kg 50,00	€ 8,69	434,50 €
SPRESSA GIUDICARIE DOP 12 MESI 1/4 kg 2	kg 50,00	€ 12,42	621,00 €
VEZZENA TRENINO 1/4 kg 2	kg 100,00	€ 11,06	1.106,00 €
FORMAGGELLA TREMOSINE kg 1,4	kg 10,00	€ 9,86	98,60 €
CASOLET VAL DI SOLE kg 2 NOCI	kg 15,00	€ 9,31	139,65 €
PUZZONE MOENA DOP 1/4 kg 2,5 S/V	kg 70,00	€ 13,15	920,50 €
ASIAGO DOP kg 1 S/V	kg 50,00	€ 7,71	385,50 €
PRATOMAGNO STAGIONATO 1/4 kg 2/2,5	kg 5,00	€ 9,23	46,15 €
PECORINO ROMANO DOP 1/8 kg 3,5 S/V	kg 100,00	€ 9,82	982,00 €

TALEGGIO DOP kg 2/2,5	kg	15,00	€ 5,48	82,20 €
PROVOLONE DOLCE kg 5	kg	10,00	€ 7,26	72,60 €
SCAMORZA AFFUMICATA gr 180	PZ	30,00	€ 1,25	37,50 €
BRIE 60% kg 1	PZ	10,00	€ 4,46	44,60 €
GORGONZOLA DOP 1/8 kg 1,5	kg	100,00	€ 5,95	595,00 €
RICOTTA AFFUMICATA kg 1	kg	50,00	€ 6,05	302,50 €
TOSELLA TRANCIO kg 1/1,5	kg	10,00	€ 7,28	72,80 €
FORMAGGIO TIPO "PHILADELPHIA" GR 250	PZ	50,00	€ 2,43	121,50 €
RICOTTA 6% GR 250	PZ	200,00	€ 0,66	132,00 €
RICOTTA 6% kg 1,5	PZ	400,00	€ 3,18	1.272,00 €
RICOTTA COMPATTA kg 1/1,5 S/V	kg	96,98	€ 3,63	352,04 €
ROBIOLINA GR 100	PZ	56,00	€ 0,47	26,32 €
STRACCHINO SOSTENUTO GR 500	PZ	150,00	€ 2,46	369,00 €
MASCARPONE 40% GR 500	PZ	250,00	€ 2,43	607,50 €
FORMAGGIO TIPO "PHILADELPHIA CLASSICO" VASCHETTA GR 100	PZ	30,00	€ 0,91	27,30 €
CAPRINI LATTE GR 80X7	PZ	15,00	€ 3,97	59,55 €
RICOTTA PECORA SALATA GR 400 S/V	kg	10,00	€ 8,86	88,60 €
FORMAGGIO TIPO "PHILADELPHIA CLASSICO" VASCHETTA GR 500	PZ	10,00	€ 5,21	52,10 €
EDAMER 40% kg 3 S/V	kg	600,00	€ 3,79	2.274,00 €
EMMENTALER kg 2/3	kg	600,00	€ 4,88	2.928,00 €
FONTINA 1/4 kg 3	kg	500,00	€ 4,30	2.150,00 €
DOBBIACO RETTANGOLARE kg 5	kg	50,00	€ 8,32	416,00 €
MOZZARELLA BUFALA DOP GR 200	PZ	100,00	€ 1,90	190,00 €
MOZZARELLA FILONE kg 1	PZ	200,00	€ 3,51	702,00 €
MOZZARELLA GR 125	PZ	1.000,00	€ 0,50	500,00 €
LATTE UHT INT BRICK L 1	PZ	512,00	€ 0,55	281,60 €
LATTE POLVERE SCREMATO GR 500	PZ	20,00	€ 2,88	57,60 €
LATTE CONDENSATO INTERO CONCENTRATO DI ZUCCHERO GR 1	PZ	49,00	€ 1,60	78,40 €

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO BRICK L 1	PZ	12.001,00	€ 0,48	5.760,48 €
LATTE UHT INTERO BRICK L 1	PZ	5.000,00	€ 0,90	4.500,00 €
BURRO kg 1	PZ	3.000,00	€ 5,81	17.430,00 €
BURRO 8X125 GR	PZ	50,00	€ 5,82	291,00 €
BURRO GR 500	PZ	2.500,00	€ 3,48	8.700,00 €
PANNA UHT 32% L 2	PZ	100,00	€ 7,21	721,00 €
CREMA VEGETALE UHT 28,5% BRICK L 1	PZ	600,00	€ 2,42	1.452,00 €
PANNA CUCINA UHT 20% BRICK ML 500	PZ	299,00	€ 1,39	415,61 €
PANNA FRESCA 35% BRICK L 1	PZ	6.000,00	€ 3,39	20.340,00 €
PANNA UHT 38% L 1	PZ	300,00	€ 4,43	1.329,00 €
PANNA CUCINA UHT 20% L 1	PZ	442,00	€ 3,14	1.387,88 €
YOGURT kg 5 NATURALE	PZ	50,00	€ 4,66	233,00 €
YOGURT GR 125 ALBICOCCA	PZ	28,00	€ 0,29	8,12 €
YOGURT GR 125 FRUTTI BOSCO	PZ	4,00	€ 0,29	1,16 €
YOGURT GR 125 FRAGOLA	PZ	4,00	€ 0,29	1,16 €
YOGURT GR 125 NATURALE	PZ	5,00	€ 0,28	1,40 €
UOVA MEDIE M PZ 30	PZ	200,00	€ 2,89	578,00 €
UOVA MEDIE M PZ 90	PZ	434,00	€ 7,39	3.207,26 €
UOVA MEDIE M PZ 180	PZ	800,00	€ 14,84	11.872,00 €
CRAUTI FRESCHI GR 800	PZ	10,00	€ 1,34	13,40 €
ASPARAGI VERDI CONG.10/16 kg 1	PZ	250,00	€ 4,11	1.027,50 €
FAGIOLINI FINI CONG. kg 2,5	PZ	400,00	€ 2,44	976,00 €
SPINACI FOGLIE CONG.PORZIONI DA GR 40 kg 2,5	PZ	1.000,00	€ 2,25	2.250,00 €
PISELLI FINI CONG. kg 2,5 GREENS	PZ	500,00	€ 2,84	1.420,00 €
BROCCOLI ROSETTE CONG. 40/60 kg 2,5GREENS	PZ	60,00	€ 3,47	208,20 €
PATATE STICK CONG.9/9 kg 2,5 S	PZ	50,00	€ 2,29	114,50 €
PATATE SPICCHI CONG. C/B kg 2,5 S	PZ	150,00	€ 2,62	393,00 €
GRAN MISTO FUNGHI CONG.C/PORCI-	PZ	167,00	€ 3,46	577,82 €

NI kg 1			
MISTO FUNGHI CONG. C/PORCINI 1A kg 1	PZ 150,00	€ 3,25	487,50 €
FUNGHI FINFERLI CONG. kg 1	kg 5,00	€ 9,59	47,95 €
FUNGHI PORCINI CONG. LAMELLA kg 1	PZ 50,00	€ 10,99	549,50 €
FRAGOLE INTERE CONG. TOUTVENANT kg 2,5	PZ 11,00	€ 5,96	65,56 €
LAMPONI INTERI CONG. kg 2,5	PZ 100,00	€ 11,89	1.189,00 €
CASTAGNE PELATE SCOT kg 1	PZ 30,00	€ 6,42	192,60 €
FRUTTI BOSCO MISTI kg 2,5	PZ 50,00	€ 8,87	443,50 €
PUREA NAT BRICK kg 1 C FRAGOLA	PZ 27,00	€ 2,93	79,11 €
PUREA NAT BRICK kg 1 C ALBICOCCA	PZ 10,00	€ 2,37	23,70 €
PUREA NAT BRICK kg 1 C PESCA	PZ 3,00	€ 3,57	10,71 €
PUREA NAT BRICK kg 1 C COCCO	PZ 7,00	€ 4,19	29,33 €
PUREA NAT BRICK kg 1 C MANGO	PZ 11,00	€ 3,65	40,15 €
PUREA NAT BRICK kg 1 C PASSION-FRUIT	PZ 24,00	€ 6,98	167,52 €
PASTA FILLO VIENNESE kg 1 S	PZ 50,00	€ 10,32	516,00 €
PASTA SFOGLIA kg 1 S	PZ 30,00	€ 1,72	51,60 €
PASTA UOVO PREC kg 2 S	PZ 80,00	€ 3,58	286,40 €
CORNETTI MIGNON 4 GUSTI kg 4 SURGELATI	PZ 15,00	€ 24,73	370,95 €
OLIO EVO PET L 5	PZ 30,00	€ 18,91	567,30 €
OLIO EVO BT L 1	PZ 4.000,00	€ 4,01	16.040,00 €
OLIO EVO 100%IT BT ML 250	PZ 100,00	€ 2,41	241,00 €
OLIO EVO BIO BT ML 500 46	PZ 40,00	€ 19,17	766,80 €
OLIO SEMI ARACHIDE PET L 1	PZ 4.000,00	€ 2,42	9.680,00 €
OLIO FRITTURA L 10	PZ 50,00	€ 19,73	986,50 €
MARGARINA SFOGLIA kg 2	PZ 500,00	€ 3,12	1.560,00 €
ACETO BALS MODENA IGP BT ML 500	PZ 15,00	€ 1,23	18,45 €
ACETO MELE BT ML 750	PZ 38,00	€ 1,06	40,28 €
ACETO ROSSO VINO 6% BT L 1	PZ 50,00	€ 0,87	43,50 €

ACETO BALS MODENA IGP BT ML 250	PZ 11,00	€ 1,04	11,44 €
ACETO BIANCO 6% PET L 1	PZ 1.000,00	€ 0,51	510,00 €
GLASSA ACETO BALS IGP PET ML 500	PZ 30,00	€ 2,07	62,10 €
PEPE NERO GRANI PET GR 400	PZ 8,00	€ 7,61	60,88 €
PEPE NERO MACINATO PET GR 400	PZ 5,00	€ 7,29	36,45 €
PEPE BIANCO MACINATO PET GR 400	PZ 6,00	€ 9,14	54,84 €
PEPE BIANCO GRANI PET GR 400	PZ 1,00	€ 8,73	8,73 €
PEPE VERDE GRANI SALAMOIA GR 240	PZ 28,00	€ 3,22	90,16 €
NOCE MOSCATA MACINATA PET GR 400	PZ 5,00	€ 10,64	53,20 €
NOCE MOSCATA INTERA PET GR 400	PZ 4,00	€ 14,48	57,92 €
CANNELLA STECCHE PET GR 150	PZ 3,00	€ 3,36	10,08 €
CHIODI GAROFANO INTERI PET GR 300	PZ 5,00	€ 8,30	41,50 €
CANNELLA MACINATA GR 25	PZ 50,00	€ 1,65	82,50 €
PAPRIKA FORTE PET GR 400	PZ 5,00	€ 2,53	12,65 €
PAPRIKA DOLCE PET GR 400	PZ 1,00	€ 2,84	2,84 €
PEPERONCINO MACINATO PET GR 400	PZ 4,00	€ 3,20	12,80 €
CURRY TIPO MADRAS MIX PET GR 400	PZ 10,00	€ 2,62	26,20 €
ZAFFERANO POLVERE GR 0,12	PZ 1.000,00	€ 0,50	500,00 €
DRAGONCELLO LIOFILIZZATO GR 70	PZ 2,00	€ 21,09	42,18 €
MAGGIORANA FOGLIE PET GR 100	PZ 2,00	€ 2,21	4,42 €
ORIGANO FOGLIE I QUAL. PET GR 100	PZ 12,00	€ 1,96	23,52 €
PAPAVERO SEMI GR 500	PZ 4,00	€ 3,72	14,88 €
BACCHE GINEPRO GRANI PET GR 250	PZ 4,00	€ 4,96	19,84 €
CORIANDOLO SEMI PET GR 200	PZ 4,00	€ 4,77	19,08 €
SESAMO SEMI S/G PET GR 300	PZ 20,00	€ 3,41	68,20 €
ANICE STELLATO PET GR 150	PZ 7,00	€ 6,28	43,96 €
CURCUMA MACINATA BS GR 500	PZ 4,00	€ 4,21	16,84 €
SEMI KUMMEL PET GR 400	PZ 5,00	€ 2,61	13,05 €

SENAPE SEMI GR 380	PZ 2,00	€ 4,08	8,16 €
ZUCCA SEMI GR 500	PZ 2,00	€ 5,52	11,04 €
CARDAMOMO SEMI PET GR 200	PZ 4,00	€ 10,23	40,92 €
LINO SEMI BS kg 1	PZ 3,00	€ 2,86	8,58 €
BICARBONATO SODIO AST GR 500	PZ 2,00	€ 0,91	1,82 €
SALE MARINO GROSSO kg 1	PZ 1.500,00	€ 0,24	360,00 €
SALE MARINO FINO kg 1	PZ 1.500,00	€ 0,24	360,00 €
RISO VIALONE NANO kg 1 S/V	PZ 100,00	€ 1,55	155,00 €
RISO CARNAROLI kg 1 S/V	PZ 4.500,00	€ 1,74	7.830,00 €
RISO RIBE PARBOILED kg 1 S/V	PZ 10,00	€ 1,42	14,20 €
RISO BASMATI INDIANO kg 1 S/V	PZ 10,00	€ 1,65	16,50 €
RISO VENERE kg 1 S/V	PZ 10,00	€ 5,06	50,60 €
kg5 BAVETTE/LINGUINE N. 13	PZ 27,00	€ 7,28	196,56 €
kg5 SPAGHETTI N. 5	PZ 62,00	€ 7,28	451,36 €
kg5 SEDANINI RIGATI N. 53	PZ 35,00	€ 7,28	254,80 €
kg5 GNOCCHETTI SARDI N. 60	PZ 22,00	€ 7,82	172,04 €
kg5 MEZZE PENNE N. 70	PZ 10,00	€ 7,28	72,80 €
kg5 PENNETTE RIGATE N. 72	PZ 500,00	€ 7,43	3.715,00 €
kg5 PENNE RIGATE N. 73	PZ 50,00	€ 7,28	364,00 €
kg5 TORTIGLIONI N. 83	PZ 100,00	€ 7,79	779,00 €
kg5 CONCHIGLIE RIGATE N. 93	PZ 100,00	€ 7,28	728,00 €
kg5 SEDANI RIGATI N. 94	PZ 100,00	€ 7,28	728,00 €
kg5 FUSILLI N. 98	PZ 100,00	€ 7,28	728,00 €
GR 500 DITALINI RIGATI N. 47	PZ 16,00	€ 0,76	12,16 €
GR 500 CAPELLINI N. 1	PZ 6,00	€ 0,76	4,56 €
GR 500 SPAGHETTI N. 12	PZ 50,00	€ 1,30	65,00 €
S/GLUT GR 400 PENNE RIGATE	PZ 30,00	€ 1,48	44,40 €
S/GLUT GR 400 FUSILLI	PZ 30,00	€ 1,55	46,50 €
S/GLUT GR 400 TORTIGLIONI	PZ 100,00	€ 1,48	148,00 €
FARINA 00 7250 kg 5	PZ 3.000,00	€ 5,91	17.730,00 €



FARINA 00 W130 kg 1	PZ	10.000,00	€ 0,44	€ 4.400,00
FARINA INTEGR MAC PIETRA 9 kg5	PZ	100,00	€ 8,84	884,00 €
FARINA 1 MAC PIETRA 1 kg5	PZ	100,00	€ 8,67	867,00 €
FARINA 00 GOLD kg5	PZ	4.000,00	€ 5,09	20.360,00 €
FARINA 0 MANITOBA kg 1	PZ	50,00	€ 1,25	62,50 €
FARINA GIALLA STORO GLUT. kg 1	PZ	250,00	€ 1,85	462,50 €
FARINA SEGALE SEMINTEGR kg 1	PZ	50,00	€ 1,57	78,50 €
FARINA MAIS BRAMATA GIALLA kg 1	PZ	300,00	€ 0,94	282,00 €
FARINA GR SARACENO INTEGR. kg 1	PZ	50,00	€ 2,35	117,50 €
FARINA INTEGRALE kg 1	PZ	30,00	€ 0,77	23,10 €
MIX FARINA X PANE GLUT. kg 1	PZ	60,00	€ 4,21	252,60 €
FARINA RISO kg 1	PZ	60,00	€ 0,79	47,40 €
FECOLA PATATE BS kg 1	PZ	500,00	€ 1,46	730,00 €
SEMOLA GR DURO RIMACINATO kg 1	PZ	400,00	€ 0,76	304,00 €
SEMOLA GR DURO GR 250	PZ	1.000,00	€ 0,63	630,00 €
SEMOLA GR DURO kg5	PZ	50,00	€ 8,79	439,50 €
AMIDO MAIS SENZA GLUTINE GR 700	PZ	1.000,00	€ 4,54	4.540,00 €
SEMOLA GR DURO GR 500	PZ	1.000,00	€ 0,98	980,00 €
ORZO PERLATO GR 500	PZ	300,00	€ 0,80	240,00 €
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI GR 500	PZ	30,00	€ 1,25	37,50 €
PANE BRUSCHETTA GR 400 4 FET	PZ	100,00	€ 1,28	128,00 €
PANE TRAMEZZINO GR 250 5 FET	PZ	100,00	€ 1,27	127,00 €
RICCIOLI CRUSCA BS GR 250	PZ	4,00	€ 1,57	6,28 €
FIOCCHI AVENA GR 500	PZ	5,00	€ 1,83	9,15 €
LECITINA SOIA GRANI BAR. GR 250	PZ	2,00	€ 7,34	14,68 €
RISO SOFFIATO TIPO FIORENTINI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI BS GR 250	PZ	5,00	€ 2,04	10,20 €
PANE TIPO SARDO CARASAU GR 500	PZ	12,00	€ 2,91	34,92 €
PANE SEGALE GR 500 5 FET	PZ	59,00	€ 1,18	69,62 €
FIOCCHI AV ENA SACC GR 375	PZ	12,00	€ 1,15	13,80 €

PANE CROCCANTE CON CUMINO E FINOCCHIO TIPO "MINISCHUTTELBROT" GR 125	PZ	24,00	€ 0,98	23,52 €
PANE BIANCO FETTE SENZA GLUTINE GR 200X2	PZ	30,00	€ 3,94	118,20 €
PAN CARRE' GR 330 20 FETT.	PZ	1.000,00	€ 0,49	490,00 €
ANANAS SCIROP 10 FET 1/2 GR 565	PZ	100,00	€ 1,19	119,00 €
PESCHE SCIROP 1/2 GR 415	PZ	200,00	€ 0,95	190,00 €
PERE SCIROP META' 1/1 GR822	PZ	50,00	€ 1,57	78,50 €
AMARENE OPALINE LAT kg 1,25	PZ	200,00	€ 10,07	2.014,00 €
NOCCIOLE TOST GRANELLA kg 1 S/V	PZ	50,00	€ 14,61	730,50 €
NOCCIOLE TOST PELATE BS kg 1	PZ	15,00	€ 12,82	192,30 €
UVA SULTANINA kg 1 (9)	PZ	200,00	€ 3,45	690,00 €
NOCI S/G kg 1 S/V	PZ	200,00	€ 14,05	2.810,00 €
CASTAGNE FARINA GR 500	PZ	50,00	€ 6,66	333,00 €
MANDORLE kg 1	PZ	200,00	€ 11,67	2.334,00 €
MANDORLE PELATE BS kg 1	PZ	150,00	€ 12,32	1.848,00 €
MANDORLE AFFETTATE kg 1	PZ	70,00	€ 12,97	907,90 €
PINOLI kg 1	PZ	80,00	€ 29,52	2.361,60 €
MANDORLE FARINA kg 1	PZ	100,00	€ 14,93	1.493,00 €
PISTACCHI kg 1,5 Z	PZ	15,00	€ 41,92	628,80 €
CILIEGIE CAND ROSSE VASCHETTA GR 200	PZ	10,00	€ 2,15	21,50 €
ARANCIA SCORZE CAND. CUBET VASCHETTA GR900	PZ	10,00	€ 3,66	36,60 €
CILIEGIE ROSSE COCKTAIL C/GAMB GR950	PZ	50,00	€ 9,42	471,00 €
CONF PORZ CONFETTURE E CREME SPALMABILI PVC GR 25X120 PESCA	PZ	50,00	€ 5,53	276,50 €
CONF PORZ CONFETTURE E CREME SPALMABILI PVC GR 25X120 ASS	PZ	40,00	€ 6,11	244,40 €
CONF CONFETTURE E CREME SPALMABILI PVC kg 2,5 ALBICOCCA	PZ	100,00	€ 8,85	885,00 €
CONF CONFETTURE E CREME SPAL-	PZ	50,00	€ 10,76	538,00 €

MABILI SECC kg 2,5 FRUTTI BOSCO			
CONF CONFETTURE E CREME SPAL-MABILI kg3 PRUGNA	PZ	20,00	163,20 €
		€ 8,16	
CONF CONFETTURE E CREME SPAL-MABILI SECC kg3 FRUTTI BOSCO	PZ	10,00	88,70 €
		€ 8,87	
CREMA CONFETTURE E CREME SPAL-MABILI VT GR 340 MARRONI	PZ	12,00	22,20 €
		€ 1,85	
CONFETTURA SECC kg 6 ALBICOCCA	PZ	150,00	2.661,00 €
		€ 17,74	
COMPOSTA SECC kg 2,2 MIRTILLI ROSSI	PZ	10,00	107,70 €
		€ 10,77	
MIELE ACACIA GR 500	PZ	150,00	712,50 €
		€ 4,75	
MIELE PORZ GR 20X240	PZ	1,00	24,65 €
		€ 24,65	
POMOD PELATI 3/1 kg 2,5	PZ	6.000,00	8.100,00 €
		€ 1,35	
CONC DOPPIO POMOD 1/1 GR800	PZ	300,00	474,00 €
		€ 1,58	
FAGIOLI BORLOTTI 3/1 kg 2,5	PZ	30,00	44,70 €
		€ 1,49	
FAGIOLI BORLOTTI 1/1 GR610	PZ	40,00	44,80 €
		€ 1,12	
FUNGHI CHAMPIGNON TAGL3/1 kg2,6	PZ	30,00	118,20 €
		€ 3,94	
ASPARAGI BIANCHI BAULETTO GR 660	PZ	40,00	153,60 €
		€ 3,84	
CETRIOLI GURKEN AGRO PN kg 1,55	PZ	7,00	26,18 €
		€ 3,74	
CETRIOLINI ACETO GR 395	PZ	51,00	68,85 €
		€ 1,35	
CIPOLLINE MEDIE ACETO GR 405	PZ	5,00	5,90 €
		€ 1,18	
OLIVE VERDI DEN kg 1,65	PZ	50,00	205,00 €
		€ 4,10	
OLIVE NERE DEN kg 1,6	PZ	120,00	560,40 €
		€ 4,67	
OLIVE NERE TAGGIASCHE DEN O.EVO GR900	PZ	20,00	524,40 €
		€ 26,22	
CAPPERI PUNT ACETO 9/11 GR 700	PZ	34,00	92,82 €
		€ 2,73	
FUNGHI PORCINI SECCHI BRIC GR600	PZ	100,00	2.540,00 €
		€ 25,40	
CAPPERI 11/13 SALE SECC kg 1 P	PZ	20,00	91,00 €
		€ 4,55	
BRODO VEGETAL GRAN GR 1150	PZ	49,00	385,14 €
		€ 7,86	
BRODO POLLO GR700	PZ	7,00	67,76 €
		€ 9,68	
BRODO MANZO BAR. kg 1	PZ	2,00	29,70 €
		€ 14,85	

DADO CLASSICO GR 200 PZ20	PZ	2,00	€ 1,67	3,34 €
GELATINA POLVERE POLARIS GR700	PZ	4,00	€ 10,70	42,80 €
PURE' PATATE FIOCCHI kg 1	PZ	4,00	€ 1,73	6,92 €
GELATINA FOGLI GR 500 (COLLA DI PESCE)	PZ	150,00	€ 15,40	2.310,00 €
SENAPE L 1	PZ	60,00	€ 3,11	186,60 €
SENAPE GR 215	PZ	10,00	€ 2,60	26,00 €
KETCHUP GR 390	PZ	70,00	€ 1,67	116,90 €
TABASCO ML60 (12)	PZ	10,00	€ 3,25	32,50 €
SALSA TIPO "WORCESTER" ML150	PZ	12,00	€ 3,82	45,84 €
TONNO O.OLIV GR620	PZ	200,00	€ 6,51	1.302,00 €
TONNO O.GIR GR 400	PZ	400,00	€ 3,11	1.244,00 €
ACCIUGHE FIL O. GR720	PZ	70,00	€ 6,88	481,60 €
CAFFE' GRANI kg3	PZ	300,00	€ 26,14	7.842,00 €
CAFFE' DEC 40 CLASSICO	PZ	38,00	€ 9,98	379,24 €
CAFFE' 70% SOLUBILE GR 150	PZ	44,00	€ 1,69	74,36 €
ORZO CIALDE GR 300 PZ50 BAR	PZ	20,00	€ 3,36	67,20 €
THE FILTRI N. 24 VERDE	PZ	20,00	€ 1,70	34,00 €
INFUSO FILTRI N.20 FRUTTI BOSCO	PZ	5,00	€ 1,95	9,75 €
CAMOMILLA SETACCIATA FILTRI 100	PZ	2,00	€ 2,84	5,68 €
ZUCCHERO kg 1	PZ	2.000,00	€ 0,73	1.460,00 €
ZUCCHERO SACCO kg 25	PZ	245,00	€ 17,05	4.177,25 €
ZUCCHERO BUSTINE GR 5 kg 10	SC	10,00	€ 9,15	91,50 €
ZUCCHERO VELO IMPALPABILE kg 1	PZ	200,00	€ 1,49	298,00 €
ZUCCHERO CANNA kg 1	PZ	12,00	€ 1,72	20,64 €
ZUCCHERO CANNA bustine da gr5	SC	20,00	€ 7,72	154,40 €
ZUCCHERO CANNA LIQUIDO L 1	PZ	100,00	€ 4,11	411,00 €
ZUCCHERO CANNA BIANCO kg 1	PZ	13,00	€ 1,56	20,28 €
DOLCIFICANTE LIGHT bustine N.150	SC	6,00	€ 2,48	14,88 €
GLUCOSIO LIQUIDO kg 10	PZ	8,00	€ 10,31	82,48 €
DOLCIFICANTE TIPO RISTORA GR65	SC	2,00	€ 2,94	5,88 €

BUSTINE 52			
CIOCC FONDENTE kg 1	PZ	110,00	€ 5,34
CIOCCOLATO COP. kg 2 BIANCO	PZ	45,00	€ 12,78
CIOCCOLATO COP. kg 2 GIANDUIA	PZ	50,00	€ 19,70
CODETTE kg 1 CIOCC BIANCO	PZ	31,00	€ 8,99
CIOCCOLATO BLOC kg 1 FOND 72%	PZ	250,00	€ 5,37
CREMA NOCCIOLA PORZ GR 18X96	PZ	10,00	€ 6,37
CACAO AMARO POLVERE kg 1 22-24%	PZ	100,00	€ 5,53
GELATINA NEUTRA SECC kg5	PZ	100,00	€ 11,69
CROISSANT GR 50X10 ALBICOCCA	PZ	20,00	€ 3,32
RISO SOFFIATO kg 1 BIANCO	PZ	10,00	€ 2,60
MUESLI CROCC kg 1 CLASSICO	PZ	12,00	€ 3,70
TIPO "CORN FLAKES" MAIS BIO SENZA GLUT/GR 375	PZ	6,00	€ 3,44
APERITIVO POCO ALCOLICO TIPO "APEROL" BT L 1	PZ	15,00	€ 11,13
LIQUORE AMARO BITTER L 1 - TIPO "CAMPARI"	PZ	50,00	€ 11,32
VINO AROMATIZZATO "VERMOUTH" BIANCO BT L 1 TIPO "MARTINI"	PZ	30,00	€ 5,72
VINO AROMATIZZATO "VERMOUTH" ROSSO BT L 1 TIPO "MARTINI"	PZ	30,00	€ 5,76
VINO AROMATIZZATO "VERMOUTH" EXTRA DRY BT L 1 TIPO "MARTINI"	PZ	1,00	€ 6,56
LIQUORE AMARO BITTER TIPO "AN- GOSTURA" BT CL20 (24)	PZ	2,00	€ 9,67
BRANDY DISTILLATO TIPO "NAPO- LEON" VSOP BT L 1	PZ	60,00	€ 7,21
COGNAC DISTILLATO TIPO MARTELL BT CL70	PZ	3,00	€ 18,91
COGNAC DISTILLATO TIPO "COURVA- SIER" BT CL70	PZ	2,00	€ 17,85
COGNAC DISTILLATO TIPO "HENNES- SY" BT CL70	PZ	2,00	€ 21,54
GIN DISTILLATO TIPO "GORDON'S	PZ	30,00	€ 10,40

LONDON DRY" BT L 1			
GIN DISTILLATO TIPO "BOSFORD LONDON DRY" BT L 1	PZ	5,00	35,80 €
		€ 7,16	
LIQUORE DOLCE TIPO "COINTREAU" BT L 1	PZ	10,00	163,90 €
		€ 16,39	
LIQUORE DOLCE TIPO GRAN MARNIER C.ROUGE BT CL70	PZ	10,00	167,90 €
		€ 16,79	
LIQUORE ALLA CREMA TIPO "BOLS" BT CL70 CACAO BIANCO	PZ	3,00	23,10 €
		€ 7,70	
LIQUORE ALLA CREMA TIPO "BOLS" BT CL70 MENTA BIANCA	PZ	3,00	23,10 €
		€ 7,70	
LIQUORE ALLA CREMA TIPO "BOLS" BT CL70 CACAO BROWN	PZ	9,00	69,21 €
		€ 7,69	
LIQUORE DOLCE TIPO "GALLIANO" BT CL50	PZ	1,00	9,31 €
		€ 9,31	
LIQUORE ALLA CREMA TIPO "BOLS" BT CL70 MENTA VERDE	PZ	2,00	15,48 €
		€ 7,74	
LIQUORE DOLCE TRIPLE SEC TIPO "DE KUYPER" BT CL70	PZ	6,00	55,68 €
		€ 9,28	
LIQUORA ALLA CREMA TIPO "BOLS" BT CL70 PESCA	PZ	3,00	24,63 €
		€ 8,21	
LIQUORE AMARO TIPO "PIMM'S" N. 1 BT L 1	PZ	5,00	62,80 €
		€ 12,56	
LIQUORE DOLCE TIPO "BENEDICTINE" BT CL70	PZ	1,00	16,12 €
		€ 16,12	
LIQUORE AL CAFFE' BT L 1 TIPO "KA-HLUA"	PZ	3,00	37,56 €
		€ 12,52	
DISTILLATO RUM BIANCO TIPO "BACARDI CARTA BLANCA" BT L 1	PZ	50,00	589,50 €
		€ 11,79	
DISTILLATO TEQUILA TIPO "SAUZA" BT L 1 SILVER	PZ	15,00	205,95 €
		€ 13,73	
DISTILLATO CACHACA TIPO "PIRAS-SUNUNGA" 51 BT L 1	PZ	8,00	86,32 €
		€ 10,79	
DISTILLATO TEQUILA TIPO "JOSE CUERVO ESPECIAL" GOLD BT L 1 GOLD	PZ	10,00	139,90 €
		€ 13,99	

DISTILLATO VODKA BIANCA TIPO "ABSOLUT BLUE" BT L 1	PZ	20,00	€ 12,07	241,40 €
DISTILLATO VODKA BIANCA TIPO "POLSKY" BT CL70	PZ	10,00	€ 4,19	41,90 €
DISTILLATO VODKA TIPO "SUVAZSKA" BT CL70 LIMONE	PZ	25,00	€ 3,03	75,75 €
DISTILLATO WHISKY TIPO "CANADIAN CLUB" BT CL70	PZ	15,00	€ 9,37	140,55 €
DISTILLATO WHISKY TIPO "BOURBOUN" BT L 1	PZ	15,00	€ 12,88	193,20 €
LIQUORE DOLCE MARASCHINO TIPO "PELLEGRINI" BT L 1	PZ	14,00	€ 7,35	102,90 €
LIQUORE DOLCE ALCHERMES TIPO "VITTONI" BAGNA BT CL70	PZ	20,00	€ 3,20	64,00 €
LIQUORE DOLCE MARASCHINO TIPO "VITTONI" BT CL70	PZ	3,00	€ 3,73	11,19 €
LIQUORE DOLCE SAMBUCA TIPO "MOLINARI" EXTRA BT L 1	PZ	1,00	€ 16,19	16,19 €
ACQUA PET ML500 FRIZZANTE	PZ	48,00	€ 0,14	6,72 €
ACQUA PET ML500 NATURALE	PZ	384,00	€ 0,14	53,76 €
ACQUA PET L 1 NATURALE	PZ	1.152,00	€ 0,23	264,96 €
ACQUA PET L 1 FRIZZANTE	PZ	2.232,00	€ 0,23	513,36 €
ACQUA PET L 1,5 FRIZZANTE	PZ	48,00	€ 0,24	11,52 €
ACQUA TONICA TIPO "SCHWEPPE" PET L 1	PZ	20,00	€ 0,89	17,80 €
BIBITA GASSATA AL LIMONE TIPO "LEMONSODA" BT CL20X6	PZ	4,00	€ 2,09	8,36 €
BIBITA GASSATA AL BERGAMOTTO TIPO "CHINOTTO CHINO" LATTINA CL33	PZ	24,00	€ 0,38	9,12 €
BIBITA GASSATA GINGER TIPO "SCHWEPPE" BT CL18X4	PZ	200,00	€ 1,97	394,00 €
ACQUA TONICA TIPO "SCHWEPPE" BT CL18X4	PZ	200,00	€ 1,59	318,00 €
ACQUA TONICA A LIMONE TIPO "SCHWEPPE" BT CL18X4	PZ	3,00	€ 1,67	5,01 €
BIBITA GASSATA AL CAMELLO	PZ	2,00	€ 2,85	5,70 €

TIPO "COCA COLA" BT CL20X6			
BITTER TIPO "SANBITTER" S CL10X10 ROSSO	PZ	30,00	118,50 €
		€ 3,95	
APERITIVO ANALCOLICO TIPO "GINGERINO" CL10X10	PZ	20,00	67,60 €
		€ 3,38	
SUCCO BT ML200 POMODORO	PZ	26,00	16,12 €
		€ 0,62	
SUCCO BT ML330 MIRTILLO	PZ	26,00	141,44 €
		€ 5,44	
SUCCO BT L 1 CRANBERRY	PZ	400,00	1.228,00 €
		€ 3,07	
SUCCO BRICK L 1 ANANAS	PZ	900,00	693,00 €
		€ 0,77	
SUCCO BRICK L 1 ARANCIA	PZ	1.000,00	680,00 €
		€ 0,68	
SUCCO BRICK L 1 ARANCIA ROSSA	PZ	300,00	207,00 €
		€ 0,69	
SUCCO BRICK L 1 POMPELMO	PZ	300,00	207,00 €
		€ 0,69	
SUCCO BRICK L 1 PERA	PZ	20,00	14,60 €
		€ 0,73	
SUCCO BRICK L 1 PESCA	PZ	48,00	30,72 €
		€ 0,64	
SUCCO BRICK L 1 MELA	PZ	800,00	664,00 €
		€ 0,83	
SUCCO LIMONE 100%CONC PET L 1	PZ	110,00	156,20 €
		€ 1,42	
CREMA COCCO 1/2 PN GR 439 NATY'S	PZ	43,00	176,30 €
		€ 4,10	
SCIROP BT L 1,5 AMARENA	PZ	27,00	109,08 €
		€ 4,04	
SCIROP BT L 1,5 GRANATINA	PZ	120,00	460,80 €
		€ 3,84	
SCIROP BT L 1,5 LAMPONE	PZ	90,00	363,60 €
		€ 4,04	
SCIROP PET L 1,5 SAMBUCCO	PZ	53,00	227,37 €
		€ 4,29	
STUZZICADENTI BUSTINE PZ1000	SC	20,00	70,20 €
		€ 3,51	
SPIEDINI BAMBU' CM20 PZ100	SC	7,00	5,81 €
		€ 0,83	
SPIEDINI APERITIVO CM10 PZ100	SC	23,00	59,80 €
		€ 2,60	
SPIEDINI BAMBU' CM15 PZ100	SC	80,00	52,80 €
		€ 0,66	
RICCIOLI MEDIO BAMBU' FINGER PZ100	SC	6,00	14,70 €
		€ 2,45	
SPAGO ARROSTO BIANCOFILO CONF PZ10	SC	50,00	572,50 €
		€ 11,45	
BICCHIERI BIO CC250 LIV200 PZ50 TRASP.	CF	17,00	36,72 €
		€ 2,16	



PIATTINI QUAD. FINGER CM6X6 PZ50 NERI	CF	8,00	€ 7,41	59,28 €
PIATTINI QUAD. FINGER CM6X6 PZ50 SILVER	CF	8,00	€ 9,38	75,04 €
CIOTOLE MINI FINGER CM5,5X5,5 PZ20 NERE	CF	15,00	€ 3,17	47,55 €
CIOTOLE MINI FINGER CM5X5 PZ20 CRYSTAL	CF	15,00	€ 3,17	47,55 €
COPPETTE FINGER DEGUSTAZIONE ML74 PZ20 CRYSTAL	CF	20,00	€ 4,28	85,60 €
FORCHETTE PZ100 BIANCHE	CF	50,00	€ 1,97	98,50 €
COLTELLI PZ100 BIANCHI	CF	2,00	€ 1,97	3,94 €
CUCCHIAI PZ100 BIANCHI ISAP	CF	11,00	€ 2,48	27,28 €
FORCHETTE MINI FINGER PZ100 SILVER	CF	6,00	€ 6,72	40,32 €
CUCCHIAI MINI FINGER PZ100 SILVER	CF	2,00	€ 6,72	13,44 €
CUCCHIAI PZ20	PZ	10,00	€ 0,66	6,60 €
SHOPPER BIO 27X50 PZ500	kg	23,45	€ 2,88	67,54 €
CAPPELLI CUOCO CARTA APERTI CM20 PZ20	CF	1,00	€ 10,13	10,13 €
BUONI COMANDE 2 COPIE 25 FOGLI	PZ	200,00	€ 9,46	1.892,00 €

**TOTALE 329.984,75 €**

3. Le quantità indicate nel presente articolo sono desunte dal consumo registrato negli anni scolastici 2016/17, 2017/18, 2018/19, aumentato del maggior consumo previsto per effetto dell'incremento del numero degli alunni che usufruiranno del servizio mensa nell'anno scolastico 2019/20.

4. Per motivi specifici ed eccezionali, la stazione appaltante si riserva di chiedere prodotti aggiuntivi o diversi che, qualora nella disponibilità dell'appaltatore, saranno compensati e fatturati a parte.

## **Art. 2 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Il fornitore deve consegnare alla stazione appaltante, come previsto dal decreto ministeriale N. 6 del 21 marzo 1973, il documento di conformità degli alimenti forniti.

### **Caratteristiche generali di conformità "prodotto verde"**

Le forniture oggetto di contratto devono rispettare i contenuti di cui al Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione ambientale, ai sensi della l.p. 3 novembre 2009, N. 13, di cui alla delibera della Giunta Provinciale 20 gennaio 2017, n. 27.

In particolare, **frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine** devono provenire:

- per almeno il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;
  - per almeno il **10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), da prodotti Igp Dop e Stg – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento Ce N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (Ce) N. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (Ce) N. 509/2006), da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole N. 350 di data 8 settembre 1999, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino").
- Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla 13 commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
- in ogni caso, per almeno il **60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

### **Etichettatura (ai sensi del d.lgs. 109/1992)**

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- a) la denominazione dell'alimento;
  - b) l'elenco degli ingredienti;
  - c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranza (D.Lgs. n. 109/1992, art. 5, comma 2);
  - d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
  - e) la quantità netta dell'alimento;
  - f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
  - g) le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego;
  - h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
  - i) il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto all'articolo 26 del medesimo Reg. UE;
  - j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
  - k) il titolo alcolometrico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume;
  - l) una dichiarazione nutrizionale;
  - m) indicazioni obbligatorie complementari per specifiche categorie di alimenti.
- Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

### **Confezionamento e/o imballaggio**

Contestualmente a quanto previsto dalla normativa relativa ai "prodotti verdi", l'imballaggio (primario, secondario e pallet) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte ;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;

- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Se richiesto dal committente, l'aggiudicatario dovrà descrivere, in un rapporto semestrale, l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

#### **Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.**

Se richiesto dalla stazione appaltante, l'aggiudicatario dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate esso è conforme.

#### **Requisiti dei prodotti in carta-tessuto**

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

### **Art. 3 – Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari**

---

#### **ACETO BALSAMICO**

Dovrà essere fornito in bottiglie da 1 litro.

#### **ACETO BIANCO**

È il prodotto della fermentazione acetica dei vini. La colorazione dovrà essere naturale, senza aggiunta di coloranti. Non dovrà avere odori e sapori estranei o sgradevoli. Dovrà essere fornito in bottiglie da 1 litro.

#### **ACQUE MINERALI**

Dovranno essere fornite in bottiglie in vetro da 0,75 litri.

#### **ACQUA TONICA**

Dovrà essere fornita in bottiglie da 1 litro.

#### **AMARENE PER DOLCI**

Prodotto da utilizzare per guarnire dolci, torte e semifreddi o per creare gelati, frappè e granite. Dovrà essere fornito in bande di latta da circa 3 kg.

#### **ANGOSTURA**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 100 ml.

#### **BAGNA ALKERMES**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 2 litri.

#### **BITTER ANALCOLICO**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette da 0,1 litri.

#### **BRANDY**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 0,70 litri.

#### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.**

La bresaola deve essere ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca".

Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera. Deve essere fornita confezionata sottovuoto.

### **BURRO**

Deve essere prodotto sul territorio nazionale, di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di crema ricavata da latte di vacca; non deve contenere né additivi, né coloranti (l. n. 202/1983).

Parametri organolettici: buona consistenza e spalmabile, aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme, colore paglierino naturale, buon sapore e odore gradevole, caratteristici.

Deve essere esente da sostanze estranee, da grassi aggiunti di qualunque natura e deve contenere la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'82%.

Deve essere confezionato in panetti da 1 kg. I panetti devono essere originali e sigillati.

### **BURRO MONOPORZIONE**

Valgono le caratteristiche merceologiche del punto precedente.

Il prodotto dovrà essere fornito in porzioni da circa 10 grammi cadauna.

### **CACAO AMARO IN POLVERE**

È la polvere, di colore bruno rossiccio, aromatica, amara, ricavata dalla frantumazione dei semi torrefatti della pianta di cacao. Deve essere fornito in confezioni da 1 kg.

### **CAFFÈ DECAFFEINATO IN CIALDA**

Il prodotto dovrà essere fornito in cialde.

### **CAFFÈ SOLUBILE**

Prodotto per preparazione di colazioni.

### **CAMOMILLA IN FILTRI**

Prodotto per la preparazione di bevande calde.

### **CAMPARI**

Prodotto per la preparazione di aperitivi. Dovrà essere fornito in bottiglie da 1 litro.

### **CANNELLA MACINATA**

Prodotta dalla macinazione di cannella intera, dovrà presentarsi di colore da avana a marrone chiaro, di sapore e odore caratteristico. Deve essere fornita in barattoli da circa 0,5 kg.

### **CAPPERI IN SALAMOIA**

Il prodotto deve essere fornito in vasetti da circa 1 kg.

### **CAPPERI SOTTO SALE**

Il prodotto deve essere fornito in barattoli da 1 kg.

### **CETRIOLI SOTTO ACETO**

Prodotto da cetrioli freschi in acqua, aceto di vino, zucchero, sale e aromi naturali. I prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche: colore verde chiaro, sapore aromatico caratteristico, consistenza croccante.

Dovranno essere forniti in vasetti in vetro dal peso di circa 1,5 kg.

### **CILIEGIE PER COCKTAIL**

Ciliegie per la preparazione di cocktail.

### **CIOCCOLATO**

Prodotto da impiegare per la preparazione di dolci.

Tipologie: fondente circa 36% e 65% e gianduia.  
Deve essere fornito in panetti da circa 1 kg.

#### **CIOCCOLATO SOLUBILE**

Prodotto in polvere per uso bar.

#### **CIPOLLINE SOTTO ACETO**

Il prodotto dovrà essere fornito in barattoli in vetro.

#### **CODETTA PER DOLCI**

Prodotto costituito da minuscole code o cilindretti di cioccolato, usato in pasticceria per la guarnizione e decorazione dei dolci.

Dovrà essere fornita in barattoli da circa 1 kg.

#### **COLLA DI PESCE IN FOGLI (O GELATINA ANIMALE)**

Prodotto ottenuto dal tessuto connettivo animale trattato termicamente. Per uso gastronomico/pasticceria.

Deve essere fornita in fogli trasparenti.

#### **CONFETTURA FRUTTA ASSORTITA MONODOSE**

Il prodotto dovrà essere fornito in dosi da circa 25 g.

#### **COPPA STAGIONATA**

Anatomicamente è rappresentato dalla porzione muscolare del collo aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche eliminate dalla base ossea.

Il prodotto deve essere di consistenza soda-carnosa lievemente cedevole alla pressione, l'infiltrazione adiposa sempre presente ma non dovrà superare il 40%.

Al taglio dovrà essere compatta ed omogenea, colore rosso vivo inframmezzato di bianco rosato nelle zone marezzate, con netta distribuzione delle parti magre e grasse. Profumo dolce e caratteristico. Gusto dolce, delicato.

Dovrà essere fornita in confezioni sottovuoto.

#### **CREMA CACAO WHITE BOLS**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 0,70 litri.

#### **DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO**

Il prodotto dovrà presentare i seguenti requisiti minimi:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto dal pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodoro.

Le confezioni non dovranno presentare alterazione di qualsiasi tipo.

Deve essere fornito in barattoli da circa 1 kg.

#### **FAGIOLI BORLOTTI**

Dovranno essere forniti in barattoli in latta del peso di circa 2,5 kg.

#### **FARINA DI MAIS**

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. A granulometria medio-grossa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture.

Dovrà essere fornita in pacchetti da 1 kg.

#### **FARINA TIPO "00"**

È denominata "farina di grano tenero", o semplicemente "farina", il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. La farina di grano tenero dovrà essere di tipo "00" ed avere le caratteristiche definite dalle norme vigenti.

Dovrà essere fornita in pacchetti da 1 kg.

#### **FARINA DEBOLE 00**

Farina di grano tenero con indice W fino a 170, utilizzata per la preparazione di biscotti, coalde e dolci friabili. Dovrà essere fornita in sacchi da 25 kg.

#### **FARINA DI GRANO SARACENO**

Prodotto ottenuto dalla macinazione di semi di grano saraceno.

Dovrà essere fornita in pacchetti da 1 kg.

#### **FARINA DI RISO**

Farina estratta principalmente dal riso bianco.

Dovrà essere fornita in pacchetti da 0,5 kg.

#### **FARINA FORTE 00**

Farina di grano tenero con indice W da 280 a 350, utilizzata per la preparazione di pane classico, pizza, pasta all'uovo, pasticceria a lunga lievitazione.

Dovrà essere fornita in sacchi da 25 kg.

#### **FARINA MAIZENA (AMIDO DI MAIS)**

Prodotto ricavato dal chicco del mais mediante un processo di macinazione ad umido. Il prodotto si presenta sotto forma di polvere bianca finissima, quasi impalpabile, insolubile in acqua fredda.

Dovrà essere fornita in pacchetti da 1 kg o da 0,5 kg.

#### **FECOLA DI PATATE**

Dovrà essere fornita sotto forma di polvere finissima, di colore bianco, lucente, inodore insapore che cricchia toccandola con le dita. Dovrà circa contenere l'80% di amido e dovrà essere ricavata dai tuberi della patata.

Dovrà essere fornita in pacchetti da 0,5 kg.

#### **FETTE BISCOTTATE**

Prodotto per la preparazione di colazioni.

#### **FIOCCHI DI AVENA E DI MAIS**

Prodotto per la preparazione di colazioni.

Dovranno essere forniti in confezioni da 1 kg.

#### **FORMAGGIO ASIAGO**

Formaggio semigrasso a pasta semidura ottenuto esclusivamente da latte vaccino.

Si richiede la fornitura di Asiago denominato pressato, con pasta ad occhiatura marcata e irregolare. Colore della pasta bianco o leggermente paglierino.

#### **FORMAGGIO CASOLET**

Formaggio prodotto soprattutto con latte pastorizzato dei caseifici di fondovalle del Trentino. Viene consumato fresco dopo 20, 30 giorni di stagionatura.

#### **FORMAGGIO EDAMER**

Formaggio a crosta sottile, gialla, ricoperta da uno strato di paraffina rossa; la pasta, di colore giallo paglierino intenso, tendente al dorato, è compatta, elastica, con occhiatura irregolare e sporadica. La consistenza è semidura, profumo di media intensità che ricorda i formaggi a pasta fusa, ma dotato di maggiore freschezza e aromaticità, sapore morbido, maturazione circa due mesi.

### **FORMAGGIO EMENTAL BAVARESE**

Formaggio prodotto con latte intero di vacca; crosta dura, marrone giallastra; la pasta di colore avorio tendente al paglierino, dovrà essere dura, ma elastica, senza fessure né lacerazioni, disseminata di cavità più o meno grandi, a superficie interna lucente o leggermente umida; profumo delicato, con sentore pieno di latte; il sapore dolce e delicato, stagionatura da 4 a 8 mesi; grasso, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

### **FORMAGGIO FONTINA**

Formaggio grasso a pasta semicotta, di sapore delicato senza occhiatura o con occhiatura di piccolissime dimensioni.

Di pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica, fondente in bocca. Di colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore tipico, non deve rilevare la presenza di muffe visibili.

Contenuto in grasso su sostanza secca = min. 45%.

### **FORMAGGIO GORGONZOLA DOLCE**

Formaggio, molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di vacca di una sola mungitura, generalmente pastorizzato. Crosta dura, ruvida, rossiccia, pasta unita, di colore bianco o paglierino, forata con grossi aghi di rame o acciaio inossidabile e screziata per sviluppo di muffe caratteristiche. Sapore dolce, leggermente piccante, caratteristico. Grasso sulla sostanza secca minimo 48%.

### **FORMAGGIO GRANA PADANO**

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica durante tutto l'anno. Crosta dura, liscia, spessa dai 4 agli 8 mm, di colore giallo dorato naturale. Pasta interna tipicamente compatta e granulosa, sotto pressione del coltello si rompe a scaglie, di colore paglierino, con occhiatura appena visibile. Maturazione naturale conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15 a 22°C.

### **FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO**

Formaggio prodotto con latte intero di capra pastorizzato.

### **FORMAGGIO PUZZONE DI MOENA (prodotto in Trentino)**

Formaggio a crosta lavata, grasso a pasta semicotta e semidura, a latte crudo. Prodotto caseario tipico di Moena e, più in generale, della Val di Fassa e della Val di Fiemme.

### **FORMAGGIO STRACCHINO**

Formaggio prodotto con latte intero di vacca di due mungiture. Superficie esterna priva di crosta, colore bianco avorio, con piccoli solchi, la pasta dovrà essere cremosa e morbida, quasi burrosa, ma di una certa consistenza che consenta la porzionatura, di colore bianco latte. Sapore dolce fino, con una vena amarognola e aromatica, maturazione da 5-12 giorni, contenuto in grasso sulla sostanza secca, non inferiore al 50%.

### **FORMAGGIO GRANA**

Formaggio DOP della famiglia dei formaggi grana, sottodenominazione (specifica di una sottozona) della DOP Grana Padano. Il Trentingrana DOP si differenzia dagli altri formaggi grana per le caratteristiche montane della zona di produzione e per la peculiarità del prodotto.

Porzionatura 1/8, stagionatura minima 18 mesi.

### **FORMAGGIO VEZZENA**

Formaggio a pasta granulosa, di colore tendente al giallo, con occhiatura finissima, quasi assente, di consistenza burrosa, e di sapore gradevolmente amarognolo, non eccessivamente piccante. Prodotto esclusivamente con il latte estivo delle vacche delle malghe dell'Altopiano di Vezzena.

**FUNGHI PORCINI SECCHI**

Dovranno essere forniti prodotti sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Sufficientemente secchi, privi di umidità esterna anormale, esenti da odori e/o sapori estranei, di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere, privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Dovranno essere forniti in confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse del peso di circa 0,250 g.

**GELATINA NEUTRA**

Prodotto per brillantare ad uso dolciario.

Dovrà essere fornita in barattoli del peso di circa 5 kg.

**GIN**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 0,70 litri.

**GRAND MARNIER**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 0,70 litri.

**KALHUA LIQUORE AL CAFFE'**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da circa 1 litro.

**KETCHUP**

È il prodotto ottenuto dalla miscelazione di concentrato di pomodoro, zucchero, aceto di vino, acqua, sale, aromi e addensanti.

Dovrà essere fornito in confezioni da circa 1 kg.

**LAMPONI SURGELATI**

Prodotto per uso pasticceria, dovrà essere fornito in buste dal peso di circa 1 kg.

**LATTE**

Per latte deve intendersi esclusivamente quello proveniente dalla vacca mediante mungitura regolare, non interrotta e completa d'animali di buono stato di salute e nutrizione. Dovrà essere del tipo parzialmente scremato e pertanto con un contenuto minimo di grasso pari a 1,5 % e intero con un contenuto minimo di grasso pari a 3,5 %, pastorizzato, a lunga conservazione con trattamento UHT.

In confezioni da 1 litro, per il latte intero si richiede la fornitura in confezioni da 1 litro dotate di tappo richiudibile.

**LARDO SALATO**

Prodotto della salagione, aromatizzazione e stagionatura dello strato di grasso che si trova appena sotto la cute del maiale. Questo taglio grasso del maiale si preleva dal collo, dal dorso e dalla parte alta dei fianchi dell'animale.

**LIEVITO DI BIRRA**

Prodotto costituito da *Saccharomyces Cerevisiae* attivi. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Dovrà essere fornito in confezioni da 25 g.

**MANDORLE CON BUCCIA**

Seme commestibile, pelato, contenuto nel frutto del mandorlo. I semi dovranno essere del tipo "dolce" privi cioè di amigdalina.

Dovranno essere fornite in sacchetti sottovuoto del peso di 1 kg.

**MANDORLE SFILETTATE BIANCHE**



Seme commestibile, pelato, contenuto nel frutto del mandorlo. I semi dovranno essere del tipo "dolce" privi cioè di amigdalina.

Dovranno essere fornite in sacchetti sottovuoto del peso di 1 kg.

#### **MARASCHINO**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 0,70 litri.

#### **MARGARINA SFOGLIA**

Prodotto da impiegare nella preparazione di prodotti da forno e di pasticceria (creme, dolci, prodotti da sfoglia ecc.).

Dovrà essere fornita in pacchetti del peso di circa 4 kg.

#### **MARSALA SECCO**

Il vino Marsala da fornirsi deve essere classificato come "Marsala fine ambra" di tipo semisecco e pertanto deve avere subito un invecchiamento minimo di un anno.

Dovrà essere fornito in bottiglie da 1 litro.

#### **MASCARPONE**

Formaggio ricavato dalla lavorazione di crema di latte (o panna) e acido citrico o acido acetico. Confezioni da 0,5 kg.

#### **MOZZARELLA GR 120**

Formaggio forma tondeggiante (ovolini). Crosta assente, colore bianco latte omogeneo, liscia, esente da chiazze o striature, mai viscida né scagliata. La pasta dovrà essere a struttura fibrosa, a sfoglie sottili e sovrapposte, che rilascia al taglio, o leggera pressione, liquido lattiginoso, priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale. Assenza di conservanti, inibenti e coloranti. Sapore tipico, sapido, di latticino fresco delicatamente acidulo. Bocconcini da 0,120 kg circa.

#### **MOZZARELLA PER PIZZA**

Dovrà essere fornita in filoni da 1 kg circa, di forma cilindrica (filoni o bastoni). Crosta assente, colore bianco latte omogeneo, liscia, esente da chiazze o striature, mai viscida né scagliata. La pasta dovrà essere a struttura fibrosa, a sfoglie sottili e sovrapposte, priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale. Assenza di conservanti, inibenti e coloranti.

#### **MUESLI**

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da circa 1 kg.

#### **NOCE MOSCATA MACINATA**

Seme della *Miristica fragrans* finemente macinata.

Dovrà essere fornita in barattoli da circa 0,5 kg.

#### **NOCI SGUSCIATE**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Dovranno essere fornite in confezioni da 1 kg.

#### **OLIO DI SEMI VARI**

Dovrà essere fluido, d'odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro e limpido, non dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Dovrà presentare un'acidità libera calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%. Non dovrà contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione.

Dovrà essere fornito in bottiglie da 1 litro.

#### **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PER USO CUCINA**

Prodotto della lavorazione dell'oliva senza aggiunta di sostanze estranee. L'olio da fornirsi è quello definito "Olio extra vergine d'oliva" (legge 13.11.1960, n. 1407 e sue modifiche e integrazioni) e deve derivare dalla spremitura meccanica delle olive, non deve subire manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtratura; non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

All'esame organolettico non dovrà rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme, di secco, di morchia, di terra, di amaro e simili.

Dovrà essere fornito in contenitori della capacità di 1 litro, ermeticamente chiuse con tappo a vite e salvagocce.

#### **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL GARDA**

Prodotto della lavorazione dell'oliva (*Olea europea*), senza aggiunta di sostanze estranee. L'olio da fornirsi è quello definito "Olio extra vergine d'oliva" (legge 13.11.1960, n. 1407 e sue modifiche e integrazioni) e deve derivare dalla spremitura meccanica delle olive, non deve subire manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtratura; non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

All'esame organolettico non dovrà rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme, di secco, di morchia, di terra, di amaro e simili.

Dovrà essere fornito in bottiglie da 0,250 litri, ermeticamente chiuse con tappo a vite e salvagocce.

#### **OLIVE NERE e VERDI**

Le olive dovranno essere state sottoposte ad appassimento, sbollentatura, stagionatura, cottura e successiva messa in salamoia. Dovranno essere fornite denocciolate.

Dovranno essere fornite in barattoli.

#### **OLIVE NERE TAGGIASCHE**

Prodotto tipico soprattutto del Ponente ligure e della Provincia di Imperia.

Dovranno essere fornite denocciolate in vasetti in vetro dal peso di circa 1 kg.

#### **ORIGANO**

Foglie essiccate del genere *Origanum Vulgaris*.

Dovrà essere fornito in barattoli da circa 500 grammi.

#### **ORZO PERLATO**

Prodotto costituito dalla cariosside, sottoposta a processo di brillatura, di *Hordeum vulgare*.

Dovrà essere fornito in pacchetti da circa 1 kg.

#### **ORZO IN CIALDA**

Prodotto per uso bar.

#### **PANCARRÉ e PANE PER BRUSCHETTA**

Il prodotto deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Dovrà essere fornito in confezioni da circa 0,25 kg.

#### **PANCETTA AFFUMICATA**

La pancetta deve provenire dal pannicolo adiposo situato nella parte ventrale della mezzena suina. Deve presentarsi con tipiche striature nelle quali le parti bianche assumono sfumature perlacee, mentre le parti rosse hanno colore rosso intenso. Profumo delicato, leggermente affumicato. Sapore delicato, dolce, burroso, da fumo che non deve però coprire il gusto tipico. Consistenza compatta.

Dovrà essere fornita in confezioni sottovuoto.

#### **PANNA DA CUCINA UHT**

È la frazione grassa ottenuta dal latte per affioramento e/o separazione meccanica. La panna da fornire dovrà avere un contenuto in grassi minimo del 23%, sottoposta a processo di sterilizzazione, in confezioni da 0,5 litri.

#### **PANNA FRESCA**

È la frazione grassa ottenuta dal latte per affioramento e/o separazione meccanica. La panna fresca dovrà essere del tipo da montare con contenuto minimo in grassi del 32%, sottoposta a processo di pastorizzazione, in cartoni da 1 litro.

#### **PANNA VEGETALE**

Crema vegetale al 32% di grassi, ottenuta dall'utilizzo del latticello e di grassi vegetali di alta qualità. Uso per applicazioni di cucina e per la montatura.

#### **PASSATA DI ALBICOCHE**

Passata multiuso da forno e post-forno dalla struttura semi-densa. Il prodotto verrà destinato ad utilizzo da forno e per farciture.

Dovrà essere fornita in confezioni richiudibili del peso di circa 5 kg.

#### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO "VARI FORMATI"**

Sono denominati "pasta di semola di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilatura, laminazione e conseguente essiccamento d'impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua nella misura del 30%.

Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simularne il colore caratteristico.

La pasta sarà consegnata in perfetto stato di conservazione, avrà odore gradevole, aspetto uniforme, ben "scolpita", e se sottoposta alla pressione digitale o con utensile apposito dovrà fratturarsi similmente al vetro. Dovrà offrire elevata resistenza alla cottura. Non saranno accettate confezioni di pasta con odori impropri, specie di "vecchio" o di rancido o con presenza di iniziali muffe o di altri difetti quali: deformità, venature, crepe, frantumazioni, punti bianchi, punti neri, infestata da insetti, aree di disidratazione. Dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni ed a quelle che venissero emanate nel corso della fornitura.

In particolare dovrà corrispondere ai seguenti requisiti:

– stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenza di muffa od impurità;

– aspetto uniforme;

– resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, non farinosa;

– resistenza alla cottura;

Dovrà essere fornita in sacchetti del peso di kg 5 ciascuno nei formati noti con la seguente denominazione commerciale:

– Bavette;

– Conchiglie;

– Ditalini;

– Fusilli;

– Gnocchetti sardi;

– Orecchiette;

– Penne rigate;

– Pipe rigate;

– Spaghetti;

– Tortiglioni;

– Capelli d'angelo.

#### **PEPE BIANCO E NERO IN GRANI**

Il pepe non dovrà essere né avariato, né esaurito. I grani devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie.

Dovrà essere fornito in barattoli del peso di circa 1 kg.

**PEPE VERDE GRANI IN SALAMOIA**

Dovrà essere fornito in barattoli del peso di circa 1 kg.

**PINOLI**

Dovranno essere forniti in confezioni del peso di circa 1 kg.

**POMODORI PELATI**

Pomodori privati della buccia.

Devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di sapori e odori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche, di qualunque dimensione, interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare;
- peso sgocciolato del prodotto non inferiore al 60% del peso netto;
- essere interi e comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65% del prodotto sgocciolato;
- le confezioni in latta, del peso di circa 2,5 kg, devono presentarsi integre senza ammaccature, ruggine esterna o bombata.

**PROSCIUTTO COTTO (SPALLA COTTA)**

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, di consistenza soda.

Deve contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Dovrà essere fornito in confezioni sottovuoto.

**PROSCIUTTO CRUDO**

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, di consistenza soda.

Deve contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Dovrà essere fornito in confezioni sottovuoto.

**RHUM BIANCO**

Dovrà essere fornito in bottiglie da 0,70 litri.

**RICOTTA FRESCA**

Formaggio dalla cottura e cagliatura spontanea, o provocata dall'innesto di siero acido, del siero di latte vaccino. Il colore dovrà essere bianco perlaceo, senza segni d'ingiallimento o indurimento superficiale; la pasta sottilmente granulosa, fine, cremosa, umida ma non bagnata, dal profumo di latte, senza punte d'acidità; il sapore dolce tipico. Maturazione nulla. Grasso minimo previsto sulla sostanza secca 6%. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto fresco non pastorizzato e senza aggiunta d'alcun elemento conservante. Confezioni da circa 1 kg, termosaldate.

**RICOTTA AFFUMICATA**

Formaggio affumicato dalla cottura e cagliatura spontanea, o provocata dall'innesto di siero acido, del siero di latte vaccino. Il colore dovrà essere bianco perlaceo, senza segni d'ingiallimento o indurimento superficiale; la pasta sottilmente granulosa, fine, cremosa, umida ma non bagnata, dal profumo di latte, senza punte d'acidità; il sapore dolce tipico. Maturazione nulla.

Grasso minimo previsto sulla sostanza secca 6%. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto fresco non pastorizzato e senza aggiunta d'alcun elemento conservante. Confezioni da circa 1,5 kg, termosaldate.

#### **RISO CARNAROLI e PARBOILED**

Il riso dovrà essere fornito in confezioni da 1 kg.

#### **SALAME**

Salume preparato macinando finemente un impasto composto da un terzo di carne magra di suino, un terzo di grasso, (sempre di suino), e la parte restante da carne magra di bovino. Dovrà essere fornita in confezioni sottovuoto.

#### **SALE FINO E SALE GROSSO**

Non dovrà contenere elementi solidi estranei.

Dovrà essere fornito in confezioni da 1 kg.

#### **SALSA TABASCO**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 0,360 litri.

#### **SCIROPPI**

Prodotti da utilizzare nella preparazione di cocktail.

Dovranno essere forniti in bottiglie da 1 litro.

#### **SCIROPPO DI GLUCOSIO**

Prodotto per uso pasticceria.

Dovrà essere fornito in barattoli del peso di circa 1 kg.

#### **SEMOLA DI GRANO DURO**

Semola di grano duro, ottenuta dalla macinazione e abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto deve avere granulometria media, assenza di sapori e odori estranei o anomali, assenza di corpi estranei.

Il prodotto dovrà essere confezionato in pacchetti da 1 kg.

#### **SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA**

Semola di grano duro rimacinata, adatta per la realizzazione di pane e pasta fatti in casa.

Il prodotto dovrà essere confezionato in pacchetti da 1 kg.

#### **SENAPE**

Dovrà essere fornita in bottiglie del peso di kg 1 circa.

#### **SUCCHI DI FRUTTA**

Prodotto da utilizzare nella preparazione di cocktail e colazioni.

#### **SPECK**

Tipo di prosciutto ottenuto dalla coscia del suino che viene sottoposto ad affumicatura e a una breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi) con sale, in appositi locali che vengono mantenuti a una temperatura che non supera i 20 °C. Il periodo di stagionatura dipende dal peso della coscia. generalmente il periodo varia dalle 20 alle 32 settimane. Ha forma appiattita ed allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso e dal caratteristico sapore in cui si fondono sia il gusto moderatamente salato, che quello speziato e affumicato. Il prodotto finito avrà un peso di circa 4,5 chilogrammi e un quantitativo di sale non superiore al 5%.

Dovrà essere fornito in confezioni sottovuoto.

Stagionatura minima 4 mesi.

#### **TEQUILA**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 0,70 litri.

**TRIPLE SEC BOLS**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 0,70 litri.

**TONNO SOTTOLIO**

Dovrà essere fornito in latte da circa 0,5 kg.

**UOVA FRESCHE DI GALLINA**

Dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria A, misura M.

Indicativamente in confezioni da 90 pezzi.

Per quanto concerne il rispetto delle disposizioni ministeriali in materia di "Prodotto verde", verrà applicato il decreto legislativo 29 luglio 2003, n. 267, Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

**UVETTA SULTANINA**

Dovrà essere esente da muffe e da cattivi odori, dovrà presentarsi morbida e non secca.

Dovrà essere fornita in confezioni dal peso di circa 1 kg.

**VERMOUTH DRY E ROSSO**

Dovrà essere fornito in bottiglie da 1 litro.

**VINO BIANCO E ROSSO PER USO GASTRONOMICO**

Dovrà essere fornito in brik da 1 litro.

**VINI D.O.C.**

Vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione.

Tipologie: Cabernet, Chardonnay, Lagrein, Marzemino, Merlot, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Nosiola, Prosecco, Rebo, Vin santo, Schiava, Teroldego, Trento doc.

Dovranno essere forniti in bottiglie in vetro da 0,75 litri.

**VERDURE SURGELATE**

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni, da 2,5 kg circa, devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

**WHISKY BOURBON**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 0,70 litri.

**WODKA**

Il prodotto dovrà essere fornito in bottiglie da 0,70 litri.

**WORCHESTER SAUCE**

Dovrà essere fornita in bottiglie di vetro da circa 0,5 litri.

#### **WURSTEL**

Salsicce a pasta finissima e ad alto contenuto d'acqua.  
Dovranno essere forniti in confezioni sottovuoto.

#### **YOGURT ALLA FRUTTA INTERO**

Prodotto con latte sterilizzato o pastorizzato a contenuto variabile in grasso, che viene inoculato con colture selezionate di *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*. Prodotto secondo le norme di legge, ottenuto da latte vaccino fresco addizionato a fermenti lattici vivi, non deve contenere coloranti artificiali o di sintesi. Lo yogurt, ovvero il latte fermentato acido, deve essere prodotto con latte vaccino. Lo yogurt alla frutta può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito. Dovranno essere forniti come minimo i seguenti gusti: vaniglia, banana, frutti di bosco, albicocca, caffè, pesca, fragola, cocco, ananas, cereali, ciliegia, limone, agrumi, mirtillo.  
Dovrà essere fornito in barattoli da 5 kg.

#### **YOGURT ALLA FRUTTA MONOPORZIONE**

Dovrà essere fornito in involucri da 125 g.

#### **ZAFFERANO**

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.  
Si richiede la fornitura del prodotto in polvere, in involucri sigillati.  
Dovrà essere fornita in bustine da 0,60 grammi.

#### **ZUCCHERO A VELO**

Dovrà avere, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche dello zucchero semolato, dal quale dovrà provenire per macinazione in modo da ottenere una polvere impalpabile.  
Dovrà essere fornito in confezioni da 5 kg.

#### **ZUCCHERO**

Si intende lo zucchero bianco raffinato o zucchero raffinato, di sana qualità, leale e mercantile.  
Dovrà essere fornito in confezioni da 1 kg.

### **4. Obblighi a carico dell'appaltatore**

---

Sono a carico dell'appaltatore:

- a) tutte le spese relative alla stipula del contratto (valori bollati, diritti di copia, scritturazioni, registrazioni e simili);
- b) l'onere di indicare un recapito telefonico ed un indirizzo e-mail/pec a cui poter effettuare gli ordini di fornitura, attivi o operativi nei seguenti orari: 9:00-12:00 e 13:00-17:00, dal lunedì al venerdì;
- c) la consegna della merce dalle ore 7:30 alle 8:30, dal lunedì al venerdì, presso le seguenti sedi dell'Istituto, a seconda dell'ordine disposto:
  - A. Rovereto (TN), viale dei Colli n. 17;
  - B. Rovereto (TN), via Zeni n. 8;
  - C. Levico Terme (TN), via Ziehl n. 5;
  - D. Roncegno (TN), piazza Achille De Giovanni n. 5 (presso albergo Villa Flora);
  - E. Levico Terme (TN), Via Slucca de Matteoni n. 17;
  - F. Trento, Casa Circondariale di Spini di Gardolo sita in via Cesare Beccaria n. 13.

La merce deve essere scaricata all'interno del magazzino della sede di consegna, all'obbligatorio presenza del personale addetto ai magazzini delle sedi dell'IFPA. Il personale di cui in narrativa prenderà in consegna la merce con riserva di verifiche sulle quantità, sulla qualità e sugli altri requisiti previsti nel presente Capitolato. La quantità richiesta dalla stazione appaltante è

vincolante per l'appaltatore che non può consegnare merce diversa o in quantità diversa da quanto ordinato;

d) l'onere di assicurare i rifornimenti e le consegne in qualsiasi condizione atmosferica, salvi i casi di forza maggiore nelle forme e nei modi indicati dal codice civile, sotto pena di risoluzione del contratto per inadempimento come per legge. Non costituisce causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto (a meno che non siano dovuti ad incidenti documentati);

e) l'onere di presentare idonee bolle di trasporto riportanti il costo complessivo, IVA inclusa, della fornitura e di inviare a cadenza periodica almeno quindicinale un flusso di dati informatico del contenuto di tali bolle in un formato idoneo ad interfacciarsi con l'applicativo dell'IFPA;

f) la fornitura di prodotti nei cui processi produttivi non siano stati utilizzati OGM né contenenti OGM, informando tempestivamente l'Istituto in merito alla presenza di OGM ed eventualmente, a seguito di richiesta scritta, a sostituire tali prodotti con altri equivalenti privi di OGM;

g) l'onere di sostituire i prodotti qualora emerga, in un qualsiasi momento successivo alla consegna, la non conformità degli stessi ai requisiti specificati nel presente Capitolato, a seguito di richiesta scritta dell'Istituto;

h) in applicazione dell'art. 19 del Reg. CE 178/2002, al ritiro del prodotto a proprie spese:

- nel caso che l'appaltatore ritenga o abbia motivo di ritenere che un prodotto fornito non sia conforme ai requisiti di sicurezza;

- nel caso che l'Autorità di controllo ravvisi che un prodotto fornito non sia conforme ai requisiti di sicurezza;

- nel caso di comunicazione di allerta sanitaria da parte dell'appaltatore o dell'Autorità sanitaria;

i) la compilazione della tabella contenente i prodotti oggetto del presente lotto – predisposta e fornita dall'Istituto in formato .csv – indicando, per ciascuna voce, il prezzo offerto in sede di gara. Detta tabella dovrà quindi essere trasmessa all'Istituto entro 15 giorni dalla stipula del contratto e da ogni eventuale variazione dei prezzi offerti, ai sensi dell'art. 8, c. 2, del Capitolato speciale – parte amministrativa.