CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI DI CATERING

- PARTE TECNICA -

INDICE

Art. 1 – Quantitativi indicativi della fornitura e base d’asta

Art. 2 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 1 – Quantitativi della fornitura e base d'asta

1. Il presente appalto consiste nella fornitura di prodotti di catering nei seguenti quantitativi:

Ingrediente	Quantità 3 anni	
UOVA CAT."M" NOVISSIME X180	462	pz.
ARO GRANA PADANO 1/8	1081,53	Kg.
UOVA GRANDI L GR 63/73 PZ 180	366	pz.
DEBIC WHITE CREAM 35% UHT 6X2	1350	pz.
PANNA FRESCA L1 MILA	1548	Lt.
FORMAGGIO MANTUANELLA 1/8 NO O	595,35	Kg.
BURRO KG 1 (12) MARGHERITA DEL	1044	Kg.
OLIO EXV.OLIVA 1L PP	1248	Lt.
OLIO EX VERG BT LT1 LA MASSERI	1188	Lt.
LATTE UHT PS HEIDI BAYERN LT.1	6936	Lt.
BURRO ZANETTI 1 KG	1026	Kg.
PELATI DAMA DEL SOLE Q.SUPER K	1755	pz.
ARO BURRO KG.1	789	Kg.
LATTE DI MONTAGNA P.S. UHT LT1	4572	Lt.
POM.PELATI DE CLEMENTE 2.5KG	1716	pz.
H.S.RISO CARNAROLI 5X1 KG	273	pz.
OLIO SEMI ARACHIDE PET LT.1 SA	1314	Lt.
RISO CARNAROLI KG1 S/V CAMPANI	1104	Kg.
GRANA PADANO DOP I SCELTA 18/2	217,155	Kg.
H.S. BURRO KG.1	483	Kg.
GRANA PADANO 1/8	233,205	Kg.
PASTA SEMOLA FELICETTI FORM. SPE.N.929S	1134	Kg.
ZUCCHERO PACCO KG1 SUD ZUCKER	2100	Kg.
PANNA FRESCA LT.1 CENTR.TN	429	Lt.
VINO BIANCO DA TAVOLA BRICK C/	1170	sc.
SEMOLINO GR 250	1920	pz.
H.S.POLPO 800/1200 CONG.	108,36	Kg.
FARINA BIANCA 00 1 KG PP	2265	Kg.
BURRO GR500 CAS.ALBIERO	660	pz.
SURROGATO FONDENTE SCAT. DA 12 KG	180	pz.
YOGURT FR.BOSCO BAYERN LT.5	159	pz.
ALTEMASI BRUT TRENTO DOC 75 CL	126	Bt.
GRAN CAVIT MUELL/TH.ML750 11,5	234	Bt.
TAVERNELLO BIANCO 1 L BRIK	717	Lt.
MARGARINA GRANFOLLA BRAIMS	240	pz.
FUNGHIPORCINIFETTEGRANRACCO	82,65	pz.
PANNA CREMA CUCINA CULINAIRE L	294	pz.
GRANA PADANO DOP 1/8 SV	139,02	Kg.
OLIO SEMI ARACHIDE LT 25	21	pz.
LATTE TRENTINO INTERO UHT L	1260	Lt.
RISO GALLO CARNAROLI 5 KG	54	pz.
H.S.1 KG PANONE CIOCC.FOND.60%	123	Kg.

LAMPONE INTERO SURG. CART. DA KG. 10	33	pz.
H.S.GRANA PADANO SCELTO 1/8	114,33	Kg.
FARINA CAPUTO 00 ROSSA 25 KG	54	pz.
FAR.PIZZA PAS.KG.25 00 VERDE	45	pz.
PANNA VEGETALE ZUCC BRIK LT1 H	288	Lt.
MOZZARELLA TRITATA BST KG2,5 C	69	pz.
SPINACIFOGLIAAMICOFREDDO	742,5	pz.
H.S.GRANA PADANO 1/16	101,55	Kg.
H.S.1 KG PANONE CIOCC.GIANDUIA	78	Kg.
FONTAL 1/4	131,64	Kg.
MARGH. FINNIA MEGA SCAT. KG 10	180	pz.
H.S.PASSATA ALBICOCCHE KG.6	42	pz.
PISELLI MEDI CONG.	480	pz.
ARO PANNA CUCINA UHT ML.500	606	pz.
SCIROPPO M&G ML.5000 LAMPONE	27	Bt.
P.BAR.5 KG N.72 PENNETTE RIGAT	126	pz.
H.S.1 KG PANONE CIOCC.FONDENT.	102	Kg.
MB SEMOLINO KG.5	69	pz.
DEBIC WHITE CREAM 35% UHT 6X2	144	pz.
P.BAR.KG.5 N.72 PENNETTE RIGAT	114	pz.
UOVA GRANDI L GR 63/73 PZ 90	30	pz.
FONTAL ALPINELLA 1/4 SV	111,33	pz.
H.S.RICOTTA FR.TRAD.KG.1,5	180,96	pz.
LATTE UHT 3,5% INT.L1 MILA	594	Lt.
OLIO MAIS 1 L PP	519	Lt.
POMODOROCIRIOSFUSO	170,13	Kg.
ARO PARMIGIANO REGG.1/8	61,56	Kg.
H.S.ACETO BIANCO 1 L	720	Lt.
RICOTTA NOSTR.FRESCA ABBASC.	171,78	pz.
OLIO SEMI VARI 1 L PP	546	Lt.
EMMENTAL BAVARESE 45% 2.5KG CA	94,2	pz.
MANDORLE SGUSC.1 KG BRUZZONE	45	Kg.
MISTO FUNGHI KG1	132	Kg.
OLIO GIRASOLE 1 L PP	432	Lt.
PANNA VEGETALE HOPLA' DOLCE KG	201	Kg.
FARINA MANDORLE ABBAS. 1 KG	30	Kg.
SUCCO CRANBERRY NATY'S LT 1	138	Lt.
LIEVITO BIRRA CUBETTO GR.25	2451	pz.
UOVA CAT."M" NOVISSIME X90	51	pz.
TRENTINGRANAKG.1	44,1	Kg.
H.S. OLIO PALMA 25 L	18	pz.
H.S.1 KG PANONE BIANCO	75	Kg.
H.S.SPINACI MINIPORZ.KG.2.5	108	pz.
MB.PAN CARRE' 16 FT G285	1005	pz.

FRAGO FONTAL 1/4 PLAST.BAYERN.	87,15	Kg.
FORM.VEZZENA VECCHIO KG.8	46,71	Kg.
PASSITO PANTELLERIA PELL.50 CL	63	Bt.
ARO EDAMER 40% MG KG.3 CA.	139,2	pz.
GRANA PADANO 12MESI 1/8 AGRIF.	66,87	Kg.
FORMAGGIO MANTUANELLA 1/8	68,49	Kg.
SCIROP.SPITZ 5 L HOLUN/SAMBUCO	27	Bt.
ARO OLIO EXV. 5L PET	33	pz.
RISO CARNAROLI KG5 CAMPANINI	57	pz.
SUCCO HAWAIKI BRICK LT1 ARANCI	546	Lt.
ASPARAGIVERDICINA	93	Kg.
CIOCCOLATO BIANCO VELVET 6 X 2.5	37,5	pz.
BURRO TRADIZIONALE MASSARI KG. 4X10	60	pz.
CANNAM.VANIGLIA NATUR.1 STECCA	207	pz.
SCHWEPPES GINGER ALE PZ 4 X CL	186	sc.
1.P.OCEAN Q.TONNO O.O.G160X2	153	pz.
PASTA SEMOLA FELICETTI FORM. SPE.N.932S	306	Kg.
ZAFFERANO 3CUOCHI 4BS. G0,60	114	pz.
RICOTTA KG 1,5 INVERNIZZI	114	pz.
BARILLA KG.5 PENNETTE RIGATE N	66	pz.
LATTE UHT INT.HEIDI BAYERN LT1	696	Lt.
GRANA PADANO DOP 1/8 SV 15MESI	57,27	Kg.
FORM.BITTO DOP 1 KG CA	21,78	Kg.
P.BAR.KG 5 N.83 TORTIGLIONI	75	pz.
ARO GRANA PADANO A META'	53,34	Kg.
FARINA FROLLA MOLINO QUAGLIA	450	Kg.
SUCCO HAWAIKI BRICK LT 1 ANANA	474	Lt.
BURRO CORMANN SELECT BLOCCHI KG 2 SCAD.	60	pz.
ZAFFERANO 3CUOCHI 2BSX10 G3	18	pz.
MARGAR.MASTER EX.SFOGLIA P.2KG	84	pz.
PORCINI SECCHI BRICIOLE VASO G	12	pz.
F.L.ZUCCHERO SEM.PACCO 1 KG	558	Kg.
CAFFE'BRISTOT KG 3 ORO BAR	12	pz.
PECORINO ROMANO STAG 1/4 KG4,5	29,13	Kg.
FAGIOLINIFINIGRANMENU'	262,5	pz.
NOCCIOLA CREMOSA IT. FABBRI KG.3.5	3	pz.
ZUCCHERO SACCHI 25 KG	24	pz.
EDAMER 40% KG3 GUT VON HOLSTEI	122,22	Kg.
SCIROPPO FABBRI KIWI MIXIBAR K	33	Lt.
PROSECCO RUGGERI CL 75 DOCG	54	pz.
PASTA SEMOLA FELICETTI FORM.SPE.N.928S	234	Kg.
PASTA MANDORLE 50.580 SCAT. KG.6.25	37,5	pz.
SPUM ALTEMASI BRUT MILL. CAVIT	36	pz.
EMMENTAL FRANCESE ENTR.GR.300	108	pz.

BASILICO BST GR 30	264	pz.
DECAFFEINATO HAG BAR 160 BUSTE	6	pz.
BITTER CAMPARI L1 25	27	pz.
PASTA SEMOLA FELICETTI FORM.SPEC.N.938 S	198	Kg.
CASOLET VALDISOLE FORME .TN.	32,85	Kg.
FECOLA PATATE 500 G PANEANG.	165	pz.
ARO FARINA GRANO TEN.00 KG.1	690	Kg.
PANNA PRIMA BLANCA 38% LT1 DEB	60	Lt.
VINO ROSSO DA TAVOLA BRICK C/T	270	pz.
OLIO OLIVA 1L PP	108	Lt.
NOSIOLA BIANCO S.MICHELE CL 75	48	pz.
MAIZENA AMIDO DI MAIS 2.5 KG	33	pz.
OLIO EXV.ML500 DOP GARDA TURRI	30	pz.
SCIR.MIXYB.FABBRI 1 L GRANATIN	24	Lt.
SCIROPPO FABBRI FRAGOLA MIXBAR	27	Lt.
PESCHE SCIROPP.M.JARDIN 2620 G	72	pz.
F.L.ZUCC.SEM.PACCO 1 KG	435	Kg.
H.S. MARGARINA SFOGLIA KG.2	66	pz.
SCIROPPO FABBRI LAMPONE MIXBAR	27	Lt.
AMARENA TUTTOFRUTTO 18.20	9	pz.
GELATINA ANIMALE IN FOGLI BRONZO	9	pz.
30 X UOVA MEDIE GRANCONS.OVOM.	69	sc.
ACQUA PRESTIGE MANIVA FRIZZANT	1008	Lt.
FUNGHIMISTOAMICOFREDDOI^A	84	pz.
HARDTHOF L1 SUC.100% MELA	258	Lt.
ZIMOLO LEGANTE PROT. GR. 500	3	pz.
BACCHE DI VANIGLIA MADAGASCAR	3	Kg.
RICOTTA PUGLIESE SOTTO VUOTO	57,99	Kg.
ARO SUCCO L1 ARANCIO	387	Lt.
EDAMER 40% KG3CA D MILRAM	77,856	Kg.
OLIO EX.VERG.REDORO ML.500	54	Bt.
OLIO SEMI ARACHIDE 1 L	150	Lt.
SCIROPPO FABBRI GRANAT.MIXBAR	24	Lt.
POLPA POMODORO MUTTI 'PIZZA SA	33	pz.
PASSATA DA FORNO M&G KG6 ALBIC	12	pz.
UOVA "M"X180 P.GIALLA NOVISS.	12	sc.
EDAM TED. 40% BAYERNLAND	84,36	Kg.
ARO OLIO SEMI VARI PET 5L	51	pz.
BEVANDA BASE VINO BIANCO 100CL	393	pz.
ACETO BIANCO 6% LT 1 PET	396	Lt.
SUCCO HAWAIKI BRICK LT 1 POMPE	504	Lt.
SALE GROSSO KG1 MARGHERITA	936	Kg.
SCHWEPPES SODA PZ 4 X CL 18	108	sc.
ISOMALTO SECCH.KG.4 COVE	24	pz.

ZUCCHERO CANNA CASONADE X KG. 1	3	Kg.
ZUCCHERO SEM.PACCO 1 KG	300	Kg.
HIMBEERSIRUP 1:7 UWE L5	9	pz.
MAIZENA AMIDO DI MAIS 700 G	60	pz.
SASSELLA VALT.SUP.NEGRI CL75	27	pz.
H.S.KG.1 CACAO AMARO	33	Kg.
H.S.MARGARIN.PER SFOGLIA KG2.5	48	pz.
FARINA GIALLA DI STORO KG 1	111	Kg.
YOGURT FRAGOLA BAYERN LT.5	33	pz.
FUNGHI CHAMPIGNONS I	75,75	pz.
ARO GRANA PADANO 1/4	29,91	Kg.
GELLAN GUM GR.500	3	pz.
FECOLA PATATE PANEANGELI 250 G	249	pz.
30 X UOVA MEDIE GRANC.PASTAG.	60	sc.
H.S.PASSATA ALBICOCCHE 6 KG	12	pz.
COLU ZUCC.CANNA COCKT.100 CL	48	pz.
ARO GORGONZOLA DOLCE 1/8	40,77	Kg.
ARO MOZZARELLA PER PIZZA KG1	60	Kg.
MARG. FINNIA PASTRY KG 10	60	pz.
SURROGATO BIANCO SCAT. DA KG. 12	36	pz.
P.BARKG5N.98FUSILLI	42	pz.
CASERA VALTELLINA DOP 800 G CA	22,53	pz.
YOGURT ALBIC/MANGO BAYERN LT.5	30	pz.
ZUCCHERO A VELO	150	Kg.
CVS RISO CARNAROLI 1 KG	114	Kg.
FARINA SFOGLIA MOLINO QUAGLIA	225	Kg.
VINO ROSSO CANTINA RIVA BOX LT	21	pz.
TAVERNELLO ROSSO 1 L BRIK	156	Lt.
FAR.PIZZA PAS.KG.25 00 GIALLO	12	pz.
GRANA PADANO 1/8	27,27	Kg.
EMMENTALER TIPO BAVARESE TRANC	41,088	Kg.
PORCINI INTERI EXTRA ALTA MONT	18	pz.
NOCCIOLA DELIPASTE CREM. KG. 1 FABB	6	Kg.
GRAN MARNIER C.ROUGE LT.1	9	Lt.
H.S.1 KG PANONE CIOCC.LATTE	30	Kg.
1.P.OCEAN Q.TONNO O.O.2X160 G	69	sc.
BARILLA KG.5 FUSILLI N.98	30	pz.
SODA WATER SIFO' LT 1,5	54	Bt.
CEDRATA TASSONI SODA BT CL18 P	45	sc.
VEGETALBRODO BAUER G700	24	pz.
FIOCCHI DI PATATE KG. 25	75	pz.
DOPPIO CONC.POM.ALPINO 410 G	180	pz.
LATTE UHT INT BRIK LT 1 ALPINO	234	Lt.
P.BAR.5 KG N.83 TORTIGLIONI	36	pz.

OVAFINA SACC. 1	6	pz.
SALE FINO KG1 MARGHERITA	504	Kg.
BROCCOLIIQFGRANMENU	90	Kg.
OLIO EXV.250 ML TURRI	54	Bt.
TONNO O.O.CASTIGLIONE 620 G	27	pz.
H.S.G800 SCAGLIET.CIOC.BIANC	33	pz.
EDAMER TEDESCO 1/2 BAYERN 1.3	38,34	Kg.
BURRO DI CACAO SPRAY ML. 250 CACAO	15	pz.
1.P.TEROLDEGO R.S. CL.75	51	Bt.
ARO ZUCCHERO SEMOLATO 1 KG	300	Kg.
BARILLA FARINA GRANO DURO KG.1	132	Kg.
MARZEMINO ISERA ET.NERA DOC CL	36	Bt.
NOSIOLA CAVIT DOC ML.750 12	36	Bt.
CEMBRA CHARDONNAY 75 CL	36	Bt.
SUCCO 100% STERILG.1 L POMPEL	216	Lt.
MARGARINA UNIVERSAL KG2,5 MAST	39	pz.
4 SCHWEPPES GINGER V/P L0.72	93	sc.
PINOLI CINESI 1 KG BRUZZONE	6	Kg.
FARINA GRAN.DUROXPASTA TAM.1KG	120	Kg.
FONTAL PREDAZZO FORME TN	20,19	Kg.
H.S.CONF.EXTRA FR.BOSCO KG.3	15	pz.
H.S.MOZZARELLA BUFALA 200G KG1	21	Kg.
ARO FARINA 00 1KG	444	Kg.
FARINA PETRA PIZZERIA QUAGLIA SACCO DA KG. 25	150	pz.
CHAMPIGNON FETTE KG.1	69	Kg.
ARO GRANA PADANO KG.1 CA	20,25	Kg.
PFANNER 1L CRANBERRY 30%	90	Lt.
P.BAR.5 KG CONCHIGLIE N.93	33	pz.
GORGONZOLA NONNA MARIA 1/4 KG1	28,14	Kg.
VEZZENA DEL TRENTINO FORM.TN.	16,86	Kg.
FAR.PIZZA PAS.25 KG 00 VERDE	9	pz.
PANNA 32% MULTIUSO LT2 DEBIC	21	pz.
MISTO FUNGHI X6 BOSCOBUONO KG1	48	Kg.
LAMBR.SORBARA L.ROMAGN.CL75	72	Bt.
FORM.CASOLET VAL DI SOLE (	17,316	Kg.
STOAN BIANCO TERMENO DOC CL 75	12	Bt.
MANDORLE PELATE 1 KG BRUZZONE	12	Kg.
PASTA SEMOLA FELICETTI FORM.SPEC.N.942S	108	Kg.
AMARENA FRUT.65% TOSCHI KG2,75	9	pz.
INSALATA PRIMAVERA GR800	21	pz.
ZABAIONE AL MARSALA FABBRI KG.1.25	9	pz.
RICOTTA KG.1,5 CAS. MORO	42	pz.
SPINACI BUSTA GR.500	108	pz.
PANNA PRIMA BLANCA DEBIC LT.1	30	Lt.

H.S.MISTO FUNGHI C/PORCINI KG1	24	Kg.
BEL NAP ALBICOCCA SECC. DA KG. 13	42	pz.
ZAFFERANO RISOD.BUSTONA 0,3 G	63	pz.
BARILLA KG.5 SPAGHETTI N.5	24	pz.
PROS.VALDOBIAD.DOCG FORN.75 CL	36	Bt.
P.BAR.KG.5 CONCHIGLIE N.93	27	pz.
SPUM.ROTARI BRUT ROSE' ML.750	18	Bt.
SCIROPPO NATURERA BT LT1,5 LAM	30	Bt.
COVETAB PASTA PER TABLEAU AL BURRO DI CACAO 25	15	pz.
PECORINO TOSCANO DOP STAGIO.	8,13	Kg.
TAMANINI GIALLA LUSS.MEDIA 1KG	147	Kg.
PANE TOAST 20 FETTE GR 330	252	pz.
SCHWEPPES TONICA PZ 4 X CL 18	72	sc.
CODETTA CIOCCOLATO FONDENTE	18	pz.
H.S. ZUCCHERO VELO KG.5	18	pz.
RICOTTA KG 1,5 ELDA	39	pz.
AMARENA FRUTTO 65% TOSCHI 400G	48	pz.
ZUCCHERO VELO 1 KG REBECCHI	39	Kg.
PISELLIFINIHOMIFREEZE	114	pz.
P.BAR.5 KG N.5 SPAGHETTI	27	pz.
BARILLA KG5 GNOCCHETTI SARDI N	18	pz.
H.S.GELATINA PER PASTICC.KG.6	9	pz.
ARMONIA FRUTTA 5 DA KG. 2	6	pz.
BURRO PREMIUM MULTIUSO KG. 2	30	pz.
H.S.1 KG PANONE CIOCC.FOND.72%	18	Kg.
SPINACI FOGLIE LASTRA KG 2,5 S	60	pz.
HOPLA PREP.VEGETALE ML1000	51	Lt.
GRANA TRENTINO MARCATO 1/8	12,72	Kg.
COLUM.ZUCCHERO BUST.7,5 G 10KG	9	pz.
CVS MASCARPONE GR.500	42	pz.
SCIROPPO FABBRI COCCO MIXBAR K	12	Lt.
SALE GROSSO 1 KG	666	Kg.
ACCIUGHE FILETTI O.GIR VT PN G	15	pz.
GELATINA FOGLI STAR G500	9	pz.
H.S.FAGIOLINI FINISS.KG.2.5	30	pz.
1.P.GEWURZ.DOC TREN.ERNES.75CL	36	pz.
ARO PREP.VEG.NO ZUCC.1000ML	87	Lt.
OLIO EX VERG BT LT1 LE FRANTE	36	Lt.
TEROLDEGO MEZZACORONA 750 ML	33	Bt.
MARGARINA SFOGLIA KG2 MASTEREX	36	pz.
ZUCCHERO CANNA LIQUIDO LT1	27	Lt.
EMMENTAL FRANCESE KG.2.5 CA	18,99	pz.
SUCCO MELA LT 1 VETRO VAL DI N	63	Lt.
F.F.PANCARRE 330 G	279	pz.

PANCARRE'DELGROSSI 6+6F 220 G	198	pz.
P.BAR.5 KG N.98 FUSILLI	24	pz.
MANDORLE A FETTINE.1 KG BRUZZ.	9	Kg.
TONNO MARUZZELLA STRAPPO GR 16	30	pz.
PRONTOSFOGLIA ALL'UOVO 2 KG	30	pz.
OLIVE NERE DENOCC. VALBONA PN	21	pz.
FARINA 00 DALLARI BLU KG 1	180	Kg.
CONCENTRATO DOPPIO POMODORO SC	66	pz.
OLIVE TAGG.DEN.P&S 1062 ML	9	pz.
FRESCAFRUT.GELEE'FABBRI KG1.45	12	pz.
FARINA GRANO SARAC.TAMAN.1 KG	45	Kg.
CHIARAMONTE ROSSO FIRRIAT 75CL	18	pz.
GEWURZTRAMINER DOC GAIERH.CL75	18	Bt.
BARILLA KG5 TORTIGLIONI N.83	18	pz.
MOSCATO GIALLO M.VERNACOLI DOC	30	Bt.
PASS.FARC.M&G KG.6 ALBICOCCA	6	pz.
SCIROPPO MELCHIORI CL150 SAMBU	21	pz.
WIBERG ZAFFERANO INT.4 G	3	pz.
H.S.PANE PER BRUSCHETTE G400	66	pz.
GRANELLA AMARETTO	30	pz.
GRAND MARNIER 1 L 40	6	Lt.
VALPOLLICELLA CL DOMINI 75CL	18	Bt.
SPUM.CES.SFOR.BRUT AST.75 CL (	18	Bt.
PORCINI SEC.O/MONT.CLAS.G200	6	pz.
AMARENA FABBRI T7F 18/20 KG. 3,2	3	pz.
P.BAR.5 KG N.53 SEDANINI	21	pz.
CL75 MOSCATO ASTI PARR.NIEVE	18	Bt.
MUELLER THUR.DOC M.C.750 ML	36	Bt.
ARO RICOTTA 1.5KG	30	pz.
CHARDONNAY S.MICHELE DOC CL 75	18	Bt.
1.P.SPUM.BRUT VALMARONE 75 CL	72	Bt.
H.S.STRACCHINO KG.1 CA	15,24	Kg.
TEROLDEGO ROT.DOC C.FIRMAN CL	18	Bt.
MOZZARELLA FILONE KG1 CAMMINO	30	Kg.
TALEGGIO CADEMARTORI 1/2 KG1.1	9,78	pz.
ROBIOLA OSELLA 100GX2	48	pz.
ACETO BIANCO 6% BT LT1 AER	120	Lt.
P.BAR.5 KG N.73 PENNE R.	18	pz.
FRUTTO AMARENA FABBRI 1,2 KG	9	pz.
1.P.GIN 700 ML 38	24	pz.
BARILLA FARINA 00 KG.1	177	Kg.
FECOLA PATATE KG1 ARPA	63	Kg.
CEMBRA SAUVIGNON 75 CL	18	pz.
ARO OLIO PALMA BIFRAZ.PET 5L	18	pz.

FIOCCO MONTANELLO RIGAMONTI	9,96	pz.
PREP.VEG.HOPLA S/ZUCC ML1000	36	Lt.
MISTO FUNGHI C/PORCINI ODG KG1	15	Kg.
MASCARPONE GR 500 (6) PREGILAT	39	pz.
MACIS	3	pz.
MISTO FUNGHI 1A C/PORCINI KG1	36	Kg.
STACCANTE SPRAY CARLEX	18	pz.
H.S.G800 CODETTE CIOC.BIANCO	18	pz.
CEMBRA CL75 MULLER THURGAU	18	Bt.
CASOLET VAL DI SOLE KG2,5	11,94	Kg.
APEROL 1 L 11	12	Lt.
ARO MOZZARELLA 125 G	162	pz.
CAFFE' BRISTOT GRANI KG3 ORO	3	pz.
ARO SUCCO L1 ANANAS	141	Lt.
CIOCC. FONDENTE FOWER FUL 80 %	7,5	pz.
CARCIOFI SPICCHI CARCIODOLCE K	12	pz.
FARINA DI RISO SACCO DA KG 5 DA COLTIV. BIOLOG	30	pz.
SALE FINO 1 KG	480	Kg.
GLUCOSIO SECC. DA KG. 10	60	pz.
ARO PREP.VEG.MONTARE 1000ML	57	Lt.
SUCCO BRIK TROPICAL 100% S/ZUC	90	Lt.
SPUM.CHARDONNAY LA VIS 75 CL (	18	Bt.
SCIROPPO M&G ML.750 LAMPONE	30	pz.
SCIROPPO NATURERA BT LT1,5 GRA	18	pz.
SCIROPPO FABBRI AMARENA MIXBAR	9	pz.
APPLE PECTIN (PECTINA MELA) GR 500	3	pz.
H.S.FUNGHI PORCINI PRIMA KG.1	6	Kg.
FECOLA DI PATATE KG.25	75	pz.
GINGERINO RECOARO ML.100 X10	21	sc.
PANNA MONT.UHT 30% BAYERN LT.1	33	Lt.
PEPE LUNGO G 500	3	pz.
PASTA DI SEMOLA FELICETTI NR.946	60	pz.
FARINA PETRA NR.5 SACCO DA 25 KG.	75	pz.
H.S.MARGARINA EQ.TORTA KG.2.5	18	pz.
30 UOVA M A TERRA AIA	18	sc.
H.S.G320 CANNELLA MACINATA	18	pz.
H.S. PISELLI FINI KG.2.5	21	pz.
MAIZENA GR700 KNORR	18	pz.
MAIZENA S/GLUT GR700 KNORR	18	pz.
COLU.ZUCC.CANNA BS 4 KG	9	pz.
P.BAR.KG 5 N.70 1/2 PENNE RIG.	18	pz.
TRAMINER AROM.LA PREA C.RIVA C	12	Bt.
PETRA N.1 SACCO DA KG 25	75	pz.
PETRA N.1 SACCO DA KG 25	75	pz.

PETRA N.1 SACCO DA KG 25	75	pz.
FARINA 00 AZZURRA KG25 W 320/3	6	pz.
CIOCK.BLOCK EMILIA ZAINI 1 KG	15	Kg.
MOZZARELLA FIORDILATTE KG1 PRE	21	Kg.
PANETTONE PINETA CELLOPHANE GR	36	pz.
P.BAR.UOVO KG3 N180 GARGANELLI	6	pz.
GURKEN PICCHIO PN 1550 GR	24	pz.
H.S.ACCIUGHE PEZ.O.-S OCE G770	12	pz.
BRODOFIX GRANULATO BAUER G800	12	pz.
BRODO ISTANT UNIVERS.STAR KG.1	12	Kg.
H.S.PATATE PREFR.9X9 KG2.5	39	pz.
FARINA TUTTO IL GRANO QUAGLIA SACCO 25 KG	75	pz.
FARINA PETRA PIZZERIA QUAGLIA SACCO DA KG. 25	75	pz.
AMARENA FABBRI LATTINA 1,25 KG	9	pz.
YOGURT KG.5 MILA FRUTTI BOSCO	9	pz.
CVS STRACCHINO GR.500	21	pz.
MARZEMINO DOC CAVIT ML 750 12	18	pz.
MARGARINA EUROCUISINE 1?P.KG.1	51	Kg.
BRANDY 700 ML PP 36	15	pz.
MOZZARELLA BRIMI GR.250	39	pz.
PUREA DI LAMPONI 5 KG	9	pz.
PASTA FILO VIENNESE 8FOGLI KG1	6	Kg.
MOSCATO GIALLO DOC CANTINA RIV	18	pz.
SCHWEPPES TONICA LT 1 PET	72	Lt.
COLU.SENAPE MEDIA G1080	33	pz.
MOSCATO GIAL.DOC CAVIT 750 ML	18	pz.
TUORLO UOVA PAST S/ZUCC KG1 AI	18	Kg.
FAVE TONKA 180 G.	3	pz.
5 BS.LIEVITO CAMEO 80 G	57	pz.
ACETO V.ROSSO MENGAZ.250 ML	72	pz.
ZUCCHERO KG 10 BUSTINE GR 5	6	pz.
VEZZENA LAVARONE 1/4	6,63	Kg.
ARO OLIO SEMI ARACHIDE 1 L	36	Lt.
MULLER THURGAU VALLE DI CEMBRA	18	pz.
TAMANINI SEMOLINO FINO 500 G	84	pz.
MUELL/THUERGAU CAVIT ML.750 12	18	pz.
CUBETTI ARANCIO AGRIMONTANA	9	pz.
CUBETTI ARANCIO AGRIMONTANA	9	pz.
CHARDONNAY CAVIT ML.750	18	pz.
TONNO O.O.RIO MARE G160X2	21	pz.
SUCCO BRIK TROPICAL LT1 STERIL	72	Lt.
COLU.CAFFE GOLD GRANI 3 KG	3	pz.
PUREA ALBICOCCA RAVIFRUIT SURG. KG 1X5	15	pz.
BOMBOLETTE PANNA 10PZ	12	pz.

ZUCCHERO CANNA KG1	36	Kg.
CREME&CREME PAN/VEG.KNORR LT.1	30	Lt.
BIRRA PAULANER H.W.VAP 50 CL	36	pz.
ORZO PERLATO GR500	84	pz.
ASIAGO PRESS.20GG.AGRIFORM	11,13	Kg.
SALSA WORCHESTER L&P 568 ML	6	pz.
PIMENTO DELLA GIAMAICA G 500	3	pz.
YOGA 1 L PET PESCA	36	Lt.
10 SANBITTER L1 VP	18	Lt.
SCHUETTELBR.GR.HERBST 400 G	24	pz.
DE CECCO FARINA GRANO DUR.1 KG	45	Kg.
MARTINI ROSSO L1 16	12	Lt.
YOGURT NATURALE BAYERN LT.5	12	pz.
SCIROP.SPITZ L1,5 HOLUN/SAMBU	18	pz.
3 TAVERNELLO BIANCO 750 ML BK	48	pz.
AROMI MISTI PZ 1 (MAZZETTO)	39	pz.
PROSECCO BOSCO DEI CIRMIOLI EX	18	pz.
OLIO EXV.ML250 TURRI	36	pz.
LATTERINO	6,72	pz.
H.S.CANNELLA STECCHE G170	9	pz.
ACQUA PRESTIGE MANIVA NATURALE	252	pz.
UOVA QUAGLIA PZ 18	18	sc.
TUORLO UOVA PAST S/ZUCC BRIK K	15	Kg.
H.S.G800 CODETTE FONDENTE	12	pz.
CODETTA CIOCC. BIANCO KG 1	9	Kg.
BOMBOLETTE SELZ 10 PZ	12	sc.
WHISKY FOUR ROSES 700 ML 40	6	pz.
GORGONZOLA DOLCE 1/8 AGRIFORM	9,39	Kg.
H.S.PEPE BIANCO MACIN.G420	6	pz.
PISTACCHIO LISCIO PASTA KG.1	3	Kg.
AROMA VANIGLIA MAURITIUS SUCREA	3	pz.
ARO OLIO GIRASOLE PET 5 L	12	pz.
H.S.STACCANTE SPRAY ML.400	12	pz.
GRUYERE SVIZZERO 1.5 KG CA	5,07	pz.
SCAGLIETTA BIANCA KG.2	12	pz.
TOSELLA 1/2 FORM.DEL TRENTINO	7,14	Kg.
COCA COLA 6X250 ML. VP	18	sc.
H.S.POLPA POMODORO 2,6 KG	36	pz.
RUM HAVANA CLUB ANEJO BLANCO L	6	Bt.
ORANSODA CC 200X6 BOTT.	24	sc.
CETRIOLI HENGSTENB.KNAX 1550 G	24	pz.
COLU.SUCCO ANANAS BRIK CL150	54	pz.
BURRATA GR 300CA X6PZ (KG2CA)	6,42	sc.
RISO VIALONE NANO KG1 S/V CAMP	30	Kg.

COLU.MIELE MILLEFIORI 20GX120	3	pz.
H.S.MASCARPONE KG.2	6	pz.
COCA COLA LT 1,5 PET (6 PZ)	36	Bt.
SOAVE CLAS.DOC F.FILARI 75 CL	18	Bt.
STRACCHINO COMPATTO GR 500 VEN	24	pz.
H.S.BAGUETTE G280X6 CM.55	15	pz.
SCHIAVA BRUME DI MONTE 75 CL	18	Bt.
H.S.FARINA MANITOBA 5 KG	15	pz.
NOCCIOLE GRANELLA KG1 TAVI	3	Kg.
FOGLI D'ARGENTO 25 PZ.	3	sc.
AMARONE LAMBERTI CL 75 DOC	3	Bt.
1.P.RUM 700 ML 37.5	12	Bt.
RICOTTA DI PECORA KG.1.5	6	pz.
RASPBERRY CRISPIE GR 300	3	pz.
ACETO BIANCO PET LT1 PONTI	45	Lt.
ASIAGO PRESSATO DOP	9,39	Kg.
UVA SULT.SMIRNE 9 BRUZZONE 1KG	18	Kg.
F.F.OLIVE NERE DEN. G160	42	pz.
LAMBRUSCO AM.CAVICCHIOLI 750ML	18	Bt.
PANNA PERI D/MONTARE 30% LT 1	24	Lt.
RICOTTA AFFUMIC.ABBASC. KG1CA	9,21	Kg.
SESAMO SEMI BAR. GR300 SHAPUR	12	pz.
TUORLO D'UOVO DA KG.1	12	Kg.
NOVAGEL GEL.PAST. M&G KG 6	3	pz.
PORCINI SECCHI SPEZZETT.250 G	3	pz.
APEROL 1 LT (	6	Lt.
COLU CIL.ROSSE C/GAMBO GR.800	9	pz.
RICOTTA SALATA SFERICA KG 2,5	6,228	pz.
OLIO EX VERG PET LT5 LE FRANTE	3	pz.
FARINA PETRA 1 KG5 ALTA CUCINA	6	pz.
COINTREAU LT 1	3	Lt.
LATTE FRESCO ALTA QUAL.TRENTO	45	Lt.
10UOVAMEDIEPP	36	sc.
CARCIOFI FONDI 5/7 SURG. 2.5 (	6	pz.
6 ACQUA NAT.S/BENEDETTO L3 PE	60	sc.
ZUCCHERO CANNA GREZZA KG 1	30	Kg.
ARO OLIO OLIVA 1 L	18	Lt.
GLICERINE GR1000	3	Kg.
LATTE INTERO ESL TIROLM.LT 1	72	Lt.
GLUTINO FARINA PER PANE E PIZZA	3	pz.
TONNO O.O.BUSTA CAPRI 1KG	6	Kg.
TABASCO BT ML150 MC.ILHENNY	6	Bt.
PINOT NERO VALLE DI CEMBRA CL	9	Bt.
ARO MIELE MILLEFIORI 1 KG	9	Kg.

P.DE CECCO 3 KG N.11 SPAGH/NI	9	pz.
ACETO DI VINO BIANCO 1 L PP	72	Lt.
FARINA GIALLA DI STORO 1 KG	30	Kg.
H.S.RISO ROMA 5X1 KG	6	sc.
H.S.KG 1 SESAMO SEMI	9	Kg.
RAPE ROSSE COTTE CONF. GR 400	51	pz.
MARGARINA PRINZESS KG.1	15	Kg.
GELATINA ORO FOGLI SCAT GR500	3	pz.
COLORANTE X ALIMEN.DR.OETK.G40	30	pz.
GALLIANO GIALLO 700 ML	3	Bt.
ZUCCHERO CANNA BST KG. 5	6	pz.
I DRAGHI ART. 18053	27	pz.
ARO SUCCO DI LIME 1 L	18	Lt.
FARINA DI POLENTA TARAGNA KG 1	27	Kg.
PORTO SANDEMAN WHITE 750 ML 19	6	pz.
GIN BOMBAY SAPPHIRE 1 LT (	3	Lt.
LAMPONI INTERI BOSCOBUONO 1 KG	9	Kg.
SALE GROSSO 1 KG PP	189	Kg.
AMIDO DI MAIS KG.10	30	Kg.
ACETO BALSAMICO PONTI 500 ML	18	Bt.
CIOCCOLATO COP. RENO BIANCO KG	3	pz.
PEPE TIMUT 200G	3	pz.
ARO OLIO OLIVA 5L PET	3	Bt.
PHILADELPHIA VASC KG1,65 KRAFT	3	pz.
PEPE DI SECHUAN	3	pz.
MOZZARELLA BST GR 100 JAGER	102	pz.
SALE FINO KG.1 PP	180	Kg.
YOGURT MILA GR 400 BIANCO	36	pz.
MB FETTE BISCOT.90X17 G	6	pz.
TALEGGIO MARCHIATO DOP KG2CA	6,948	Kg.
BISCOTTI AMARETTINI BST GR100	45	pz.
BAGNA 27.2 L LUXARDO ALKERMES	3	pz.
BAGNA 27.2 L LUXARDO MARASCHIN	3	pz.
TONNO O.O.RIO MARE KG.1	3	Kg.
KIRSCHWASSER RONER CL 70	3	Bt.
H.S.AMIDO DI MAIS AST.500 G	18	pz.
UOVA MEDIE M GR 53/63 PZ 180	3	sc.
MAIZENA GR 250	36	pz.
COLORE NATURALE NERO SEPPIA	3	pz.
P.BAR.500 G ORECCH.PUGLIESI	54	pz.
PFANNER 2 L SUC.100% POMPELMO	15	pz.
GORGONZOLA 1/8 DOLCELATTE GALB	4,59	Kg.
ARO OLIO EXTRAV.1 L	15	Lt.
FARINA 00 FRUMENTA W120 KG 1	90	Kg.

ZUCCH.BUSTINE 5 G METRO 10 KG	3	pz.
RICOTTA AFF.ABBASCIANO S/V (	6,15	pz.
MOZZARELLA BS GR125 CAMMINO D'	78	pz.
BARILLA KG.5 BAVETTE N.13	6	sc.
MOZZARELLA JULIENNE KG3 VASC M	3	pz.
COLU.SUCCO ARANCIA BRI.CL150	36	pz.
PORCINI SEC.O/MONT.SPEC.G50	6	pz.
WETTEX PANNOSPUGNA MORBIDO PZ	9	sc.
PUREA MANGO RACIFRUIT SURG. CONF. KG 1X5	6	sc.
DIST. OBSTLER MELE RONER LT 1	3	Lt.
PREP.CIOC.BAR DENSA RISTOR.1KG	6	Kg.
H.S.ACCIUGHE O.O.OCEAN Q.750 G	3	pz.
PEPE NERO GRANI BAR. GR400 SHA	6	pz.
TEQUILA SAUZA 1 LT 38	3	Lt.
H.S.TONNO O.O.OCEAN Q.G240	21	pz.
CAFFE' DEC HAG BST 40 CLASSICO	3	pz.
LATTE INTERO FRESCO LT1 MILA	30	Lt.
FORM.MILA LAGREIN 1/1	3,42	Kg.
BROCCOLI IQF 40/60 KG 2,5 S GR	12	pz.
OLIVE TAGG.DEN.T&S 1062 ML	3	pz.
BRODO STAR VICTOR GRAN.KG.1	6	pz.
PANE SEGALE DAYLY BREAD 500 G	24	pz.
MOZZ.S.LUCIA OVOLINE KG.1	6	Kg.
RIEPER SEM/GRANO DURO GR G500	42	pz.
SPINACI FOGLIA LASTRA KG 2,5 S	12	Kg.
ACQUA TON.SCHWEPP. 4X18 CL (	18	sc.
H.S.RISO VIAL.NANO 5 KG	3	pz.
COLU.ZUCCH.SEM.BS 8 KG	3	pz.
TONNO O/O.RIO MARE 240 G	15	pz.
FECOLA DI PATATE	30	pz.
SALE HALEN MON 0,5	3	pz.
PANE BRUSCHETTA ROBERTO GR 400	27	pz.
H.S.OLIV.NERE DEN.28/32 KG.3	9	pz.
DE CECCO KG 3 SPAGHETTI N.12	6	pz.
GIN BOMBAY SAPPHIRE' 700 ML	3	Bt.
ARO OLIO SEMI VARI 1 L	36	Lt.
AMARENA OPALINA FABBRI KG 1,25	3	pz.
WIBERG PEPE ROSA GRANI 130 G	3	pz.
MONTENEGRO70CL	3	Bt.
PANDORO PINETA CELLOPHANE GR75	15	pz.
CETRIOLI SOTTACETO 670 GR	18	pz.
SKIPPER 1 L BRIK PESCA	18	Lt.
SCAGLIA CIOCC FONDENTE SURR KG	9	pz.
LIQ.PIMM'S N.1 700 ML 25	3	Bt.

ORZO RISTORA ESP CIALDE GR300	9	pz.
1.P.VODKA 2 L 38	3	Bt.
GRATTUGIATO MANTUANELLA 100% B	6	Kg.
STACCAFACILE OLIO SPRAY 0.35ML	6	pz.
SCIR.MIXYB.FABBRI 1 L COCONUT	3	Lt.
LATTE INT.A.QUALITA'TRENTINO LT.1	33	Lt.
PORCINI LAMELLE PLUS BST KG1 (	3	Kg.
PASTA FILLO STUFFER GR.120	15	pz.
ARO OLIO MAIS PET 5L	6	pz.
P.BAR.KG 5 N.73 PENNE R.	6	pz.
P.BAR.KG 5 N.53 SEDANINI	6	pz.
P.BAR.5 KG N.94 SEDANI	6	pz.
CURCUMA BS GR500 SHAPUR	6	pz.
ARANCIATA AMARA S.PELLEG. CL 2	12	sc.
PUREA COCCO RAV. KG. 1	3	Kg.
ARO PARMIGIANO REGGIANO KG1CA	3,36	Kg.
BARILLA ORO KG3 PENNETTE RIGAT	6	pz.
MB ORZO CHICCHI 400 G	21	pz.
CHIODI GAROFANO INTERI GR 200	3	pz.
LATTE TRENTO INT.UHT LT.1	36	Lt.
PANNA CUCINA UHT CULINAIRE LT1	9	Lt.
COLU BURRO G8X125	6	sc.
NERO DI SEPPIA BARATTOLO GR500	3	pz.
BRANDY VECCHIA ROMAGNA ET.NERA	3	Bt.
H.S.SEMOLA RIMACINATA 5 KG	9	pz.
BRIE KG1 60% BENOIT	6,198	Kg.
ACETO BALS.VILLA BELLENTANI L1	12	Lt.
LIQUORE GALLIANO CL 50	3	Bt.
SENAPE VT ML200 ORCO	15	pz.
DATTERI DEGLA DEN.LIBERTY 250G	24	pz.
BOLS CREMA BANANES 70 CL 17	3	Bt.
6 ACQUA FRIZ.S/BENED.L3 PET	36	Bt.
ARO PANNA CUCINA UHT ML.200	63	pz.
FARINA SARACENA PELLEGRINI KG1	12	Kg.
RUM HAVANA ANEJO RISER.70CL 40	3	Bt.
H.S.G470 PEPE BIANCO GRANI	3	pz.
GINEPRO BACCHE GR400 WIBERG	3	pz.
PORCINI INTERI P2 KG.1	3	Kg.
COCA COLA BASSA LATT.33 ESTER(	72	pz.
TONNO.O.O.ARD.KG.1,73 PP	3	sc.
MIELE JODLER ACACIA G500	6	pz.
TAMANINI FARINA 00 GR.TEN.1 KG	39	Kg.
MARASCHINO LT.1	3	Bt.
MAIZENA GR 250	27	pz.

AVERNA70CL	3	Bt.
FARINA GRAN.TEN.XDOLCI TAM.KG1	24	Kg.
GRANA TRENTINO GRATT BS KG1	3	Kg.
H.S.GRANA PADANO 16 M KG 1 CA	3,33	Kg.
CODETTA CIOCCOLATO AVORIO	3	sc.
1.P.VODKA 700 ML 38	6	Bt.
MOZZ.LATTE BUFALA MANDARA G125	15	pz.
TEQUILA AGAVITA B.CA 38.0 70CL	3	Bt.
H.S. MARGARINA ALTA CUCINA KG1	15	Kg.
RUHM BACARDI BIANCO 70 CL (	3	Bt.
VODKAABSOLUT70CL(	3	Bt.
RUM BACARDI SUPER.70 CL 37,5	3	Bt.
RAMAZZOTTI70CL(	3	Bt.
F.F.CAPPERI AL SALE OCCH.200 G	24	pz.
CILIEGIE COCKTAIL FABBRI GR470	3	pz.
PROSC.S.ROCCO S/P 1/4	5,46	pz.
ACCIUGHE FILETTI O/GIR VT GR	3	pz.
CANNAM.SO.25 G NOCI MOSC.MAC.	15	pz.
INZOLIA CHARD. IGT FRONTI 75CL	18	Bt.
MERLOT DOC APPONALE C. RIVA CL	6	Bt.
ORZORO SOLUBILE G500	6	pz.
CAPPERI SALE ZUCCATO G100	18	pz.
LATTE IN POLVERE SCREMATO	6	Kg.
GINGORDON'S70CL	3	Bt.
H.S.OLIVE N.RIVIERA DEN.G.1675	3	sc.
YOGURT FRAGOLA 3.2% ALPEN KG5	3	pz.
ARO FICHI LAYER 500 G	9	pz.
PECORINO SARDO MATURO DOP 1/8	2,1	pz.
CHAMPINGN.TAG.NAT.IPOSEA G800	15	sc.
SALSA SOIA BT LT1 KIKKOMAN	3	Lt.
BROD.POL/VERD.BAUER S/GL.G700	3	pz.
LATTE CONC ZUCC INT S/GLUT GR3	9	pz.
FAGIOLINI FINISSIMI KG 2,5 S G	9	pz.
COCCO GRATTUGG.LIBERTY 1 KG	6	Kg.
H.S.FAGIOLI BORLOTTI KG.2,6	12	pz.
SALSA WORCESTER L&P 150 ML	6	pz.
PANNA FRESCA 32% LT1 BERCHTESG	9	Lt.
SENAPE VT ML200 ORCO	12	pz.
GORGONZOLA 1/4 KG1,5 DOP ATM L	4,152	pz.
POLPA POMODORO SPECIALFINE 5/	9	pz.
ANICE STELLATO BAR. GR150 SHAP	3	pz.
OLIVE VERDI GIGANTI 1.70 KG (	3	pz.
RISO VENERE KG1 S/V CAMPANINI	6	Kg.
H.S.G420PEPE NERO GR.TELLI CH.	3	pz.

COLU CONFETT.PESCA G25X100	3	sc.
SEMOLA GRANO DURO RIMACIN DE C	15	pz.
PUREA MISTO BOSCO RAV. KG. 1	3	Kg.
RICOTTA GR 250 CAS. MORO	36	pz.
PANNA FRESCA 35% LT1 MILA	6	Lt.
SENAPE IN GRANI GIALLA	3	pz.
ALBICOCCHE SCIROP.VALFRUTTA KG	3	pz.
PANCARRE'DEL GROSSI 20F.G330	36	sc.
FUNGHI TRIF DELIZIE BOSCO BST	3	Kg.
NERO DI SEPPIA VT GR500 (4)	3	pz.
FAGIOLI BORLOTTI MJ 2.6 KG	9	pz.
FECOLA PATATE ARPA KG 1	15	Kg.
SALSA DI SOIA 1000 ML KIKKOMAN	3	Lt.
MARSALA FINE IP AMBRA SEMISEC	6	Bt.
H.S.RISO BASMATI 5 KG	3	pz.
FLACONE COLORE LIQUIDO ROSSO	3	pz.
VINO BIANCO BRIK BRINDAT.100CL	30	Lt.
CIOCCOLATA DENSA BAR BST GR25X	3	sc.
FANTA LT 1,5 PET (6)	18	pz.
ARO TOMATO KETCHUP 5KG	3	pz.
ZUCCHERO CANNA DEMER.BST 250 G	6	pz.
PUREA FRUTTO PASS. RAV. SURG CONF. KG. 1 X 5	3	sc.
MONTASIO DOP SELVA 60GG.	3,81	pz.
ALBUME UOVA PAST S/ZUCC BRIK K	12	Kg.
TONNO O.OLIVA BST PN KG1 (8) P	3	Kg.
SPEZIEVARIE	15	pz.
BEVANDA BASE VINO ROSSO 100CL	36	Lt.
LIEVITO DI BIRRA GIEGOLD GR.500	15	pz.
SENAPE ANTICA VT GR210 (12) MA	6	sc.
FAG.BORLOTTI BUSH FERTIT.KG.1	9	Kg.
ALICE	4,05	pz.
TAMANINI ORZO PERLATO G500	30	pz.
TEQUILA CONQUIST.35.0 70 CL	3	Bt.
DOLCETTO ALBA MARCH.BAR. DOC C	3	Bt.
SALSA WORCESTER BT ML290 LEA&P	3	pz.
GINGER (ZENZERO) CAT.I	5,34	Kg.
H.S. ACCIUGHE AL SALE G850	3	pz.
SCAMORZA AFFUMICATA GR300 GAMB	12	pz.
SPINACI PORZ.CUB.GRAN M.2,5KG	6	pz.
FIL.ALICI FLOTT 700 G	3	pz.
20 X UOVA MEDIE AIA	6	sc.
H.S.KG 1 PAPAVERO SEMI	3	Kg.
MOZZARELLA CAMMINO D'ORO KG.1	6	Kg.
ICETEA LIPTON PESCA PET LT 1,5	18	pz.

COLUMBUS ORZO CIALDE 50X6G	6	sc.
ARO SUCCO 1 L ARANCIO	30	Lt.
CILIEGE ROS.CAND.LIBERTY 900 G	3	pz.
DE CECCO GR 500 PACCHERI LISCI	12	pz.
ARO MASCARPONE GR.250	21	pz.
CIOCCOLATO FONDENTE ICAM KG. 1	3	Kg.
H.S.CAPPERI LACRIM.ACETO ML720	9	pz.
PHILADELPHIAGR.250	9	pz.
P.BAR.KG 5 N.60 GNOCCHI SARDI	3	sc.
WIBERG SEMI SESAMO SGUSC.290G	6	pz.
CECI SECCHI GR 500	15	pz.
SALSA DI SOIA LT.1 (GIAPPONE)	3	Lt.
H.S.ORIGANO FOGLIE G125	6	pz.
ALICI FILETTI SISA GR 140	6	pz.
PISELLI FINI KG 2,5 GREENS	6	pz.
MARASCHINO FRANCIAC.700 ML 24	3	Bt.
TEROLDEGO DOC B.VINAI CAVIT CL	3	Bt.
CHAMPIGN.TAG.NAT.SIMENS 390 G	9	sc.
OLIO FRIGGIDORO 1 L	15	Lt.
ORZO CIALDE BRISTOT X 20	9	sc.
ARO RICE CRISPIES CACAO 1KG	6	Kg.
F.F.OLIV.NERE INT.28/32 G200	21	pz.
P.BARKG5N.5SPAGHETTI	3	sc.
P.BAR.5 KG MEZZE MANICHE	3	sc.
CUMINO MACINATO BAR. GR500 SHA	3	pz.
SALSA DI SOIA ML 150 KIKKOMAN	9	pz.
H.S.G800 GOCCE CIOCC.FOND.	3	pz.
H.S.G800 CODETTE LATTE	3	pz.
UOVA INTERE PASTORIZZATE BRIK	6	Lt.
SCIROPPO NATURERA BT LT1,5 AMA	3	Bt.
F.F.OLIVE VERDI DEN G720	9	pz.
THE LIPTON FT 100 YELLOW LABEL	3	sc.
MOZZARELLA GR125 BRIMI	18	pz.
VENOSTA KG.1 MUES.CROC.CIO/FRA	3	Kg.
PHILADELPHIA GR250 KRAFT	6	pz.
FAG.BORLOTTI BUSH FERTIT.1 KG	6	Kg.
FUNGHI PRATAIOLI AL VEG. BST K	3	pz.
MARTINI BIANCO L1	3	Bt.
GRAN MIX ORIENT. BUSTA GR.125	24	pz.
MISTO FUNGHI SEC. O/MONT.G80	3	pz.
TOMINI PZ 6 GR.500CA IGOR	1,608	sc.
MARSALA VECCH.FLORIO 750 ML 18	3	Bt.
F.F.OLIVE VERDI MEDIE G720	9	pz.
CIPOLLOTTI	6,54	Kg.

BARILLA GR.500 BAVETTE N.13	18	pz.
RIEPER INTEGR/WEIZENVOLLK.KG.1	15	Kg.
FICHI PROTOBEN 400 G BRUZZONE	6	pz.
POMODORO S.MARZANO II ITALIA	28,53	Kg.
LATTE IN POLVERE INTERO AL 26%	3	pz.
GINGER (ZENZERO) CAT.I	3	pz.
PANNA MONT.UHT 35% BAYERN LT.1	6	Lt.
CETRIOLI AGROD.ZUCCATO 1550 G	3	pz.
PUREA MELA VERDE RAV. KG. 5 X 1	3	Kg.
CARCIOFI SPACC.OLIO CANNONE PN	3	pz.
CVS BUFALA CAMPANA 250G	6	pz.
BIRRA FORST PREMIUM BT CL66	12	Bt.
CVS PANNA CUCINA 23% ML.500	12	pz.
YOGURT MAGRO 3.1% ALPEN KG.1	6	Kg.
MB COUS COUS 500 G	9	pz.
1.P.RUM ML.700 37.5	3	Bt.
GINEPRO BACCHE BAR. GR250 SHAP	3	pz.
COLU.SUCCO AR.ROS.BRIK 150 CL	12	pz.
P.BAR.SPAGHETTI S/GLUT.400 G	9	pz.
P.BAR.PENNE R.S/GLUT.400 G	9	pz.
P.BAR.TORTIGL.S/GLUT.400 G	9	pz.
P.BAR.5 KG N.13 BAVETTE	3	pz.
CIPOLLE BORETTANE KG2,5 S GRAN	3	pz.
PEPE ROSA SALAMOIA VT GR100 SH	3	pz.
DECAF.BRISTOT CIALDE X18 G6.94	6	sc.
PEPE VERDE SALAMOIA VT GR240 S	3	pz.
6 BS.VANILLINA PANEANG.3 G	24	pz.
PERE SCIROPP.JOLLY COL.G410	12	pz.
H.S.G400 CURCUMA MACINATA	3	pz.
CAPRINI LATTE VACCINO GR70X8 C	3	sc.
CVS OLIO EXTRAV.100% ANT.250ML	6	pz.
SENAPE SECC ML875 DEVELEY	6	pz.
MOZZARELLA BUFALA GR 125X2 (25	6	sc.
ACETO VINO ROSSO ML500 7,5% I.	6	pz.
H.S.GRANA PADANO GRATT.400 G	3	pz.
ARACHIDE C/GUSCIO SFUSE	2,4	sc.
H.S.ACETO BALS.CREMA 500 ML	3	pz.
FIOCCHI D'AVENA GR 375 FUCHS	9	pz.
BISCOTTI UOVO DOLCI DI MO.400G	9	pz.
H.S.PURE' KG.1	3	Kg.
RICOTTA VAC.CUORE BIANCO 1.5KG	3	pz.
1.P.VODKA LIMONE FJOROWKA 70CL	3	Bt.
LIEVITO BIRRA DADI GR 25	60	pz.
OLIO TARTUFO NERO BARTOL.ML250	3	pz.

MASAGO WASABI UOVA SPERLANO 100 GR	3	pz.
KETCHUP SQUEEZE GR390 KRAFT	6	pz.
EMMENTAL 10 FETTE GR.150	6	pz.
H.S.CAPPERI OCCHIELLO SALE KG1	3	Kg.
NOVIBLOC FONDENTE EXTRA 500 G	3	pz.
CHAMPIGNON TRIF.NOVA 800G	3	pz.
SEMOLINO ALNA G250	30	pz.
FARINA DI CECI KG.1	6	Kg.
BARILLA SEM.1 KG N83 TORTIGLIO	9	Kg.
TABASCO BT ML60 MC.ILHENNY	3	Bt.
CAMOMILLA MARAVIGLIA SETACCIAT	3	sc.
PAPRIKA FORTE BAR. GR400 SHAPU	3	pz.
INFUSO POMPADOUR FT 20 FRUTTI	3	sc.
GINGER	2,1	pz.
VENOSTA KG.1 CORNFLAKES	6	Kg.
THE LIPTON FT 25 YELLOW LABEL	6	sc.
THE DETEINATO SIR WINSTON FT 2	3	sc.
JOG.G125 MILA BANANA	36	pz.
JOG.G125 MILA ALBICOCCA	36	pz.
JOG.G125 MILA FRAGOLA	36	pz.
JOG.G125 MILA COCCO	36	pz.
P.BAR.500 G N98 FUSILLI	15	pz.
OLIVE NERE RIVIERA DEN VT GR 1	3	pz.
DOPPIO CONC.POM.MUTTI 440 G	6	pz.
CIPOLLE BIANCHE CONFEZIONATE	12	Kg.
SALE GROSSO GEMMA D.MARE 10 KG	3	sc.
1.P.SEMOLA G.DURO RIMACIN.5 KG	3	pz.
BIRRA ROSSA MC FARLAND BT CL33	3	Bt.
MARGARINA KG 1	6	Kg.
MOZZAR.VALFIORITA 125G BAYERN.	15	pz.
MARSALA FINE DOC PP 100CL	3	Bt.
SALSA TABASCO 60 ML	3	Bt.
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI GR 500	6	pz.
SALSA CREN RAFANO VT ML150 SCH	6	pz.
RIEPER ORO/GELB 00 1 KG	9	Kg.
RICOTTA GR 250 ELDA	12	pz.
FAGIOLI BORLOTTI MJ KG.2,6	3	pz.
BARILLA GR.500 BUCATINI N.9	9	pz.
ACETO BALSAMICO MODENA IGP ML5	6	Bt.
RIEPER SEGALA/ROGGEN R-I KG.1	12	Kg.
SALSA SOIA BT ML150 KIKKOMAN	3	Bt.
CECI GR400 SISA	12	pz.
MAIONESE S/GLUT VT KG1 TUSCE'	3	Kg.
FARINA SARACENA PELLEGRINI KG	3	Kg.

P.BAR.500 G N72 PENNETTE RIG.	12	pz.
JOG.G125 MILA LAMPONE VANIGLIA	30	pz.
JOG.G125 MILA ANANAS	30	pz.
JOG.G125 MILA CILIEGIA	30	pz.
UOVA DI QUAGLIA CONF.20 PZ	3	sc.
PANE INTEGR.MISTO PEMA 500 G	3	pz.
FAGIOLI BORLOTTI GR.500	6	pz.
MOSTARDA DI FICHI GR 120 BIFFI	3	pz.
MOSTARDA DI PERE GR120 BIFFI	3	pz.
MOSTARDA DI MANDARINO GR120 BI	3	pz.
ANANAS SCIROP FETTE 10 1/1 PN	6	pz.
COLU.ZUCCHERO CANNA SACC.1KG	3	Kg.
INSALATA RUSSA 3 VERDURE KG2,5	3	pz.
BIRRA FORST CL 66 PREMIUM	6	Bt.
PANE DI SEGALE GR500 (KRONENBR	6	pz.
BIRRA WEIZEN BT ML 500 FRANZIS	6	Bt.
PANNA FRESCA ML.500 MILA	3	pz.
P.BAR.500 G N47 DITALINI RIG.	12	pz.
UOVO ALBUME BRIK OVOMATT.KG.1	3	Kg.
JOG.GR.500 VIPITENO MAGRO	6	pz.
BRAVO 2 L ARANCIA ROSSA NETT.	3	Bt.
YOGURT MILA GR 125 FRUTTA ASS.	15	pz.
THE SIR WINSTON FT 20+4 VERDE	3	sc.
UOVO MISTO BRIK OVOMATTINO KG1	3	Kg.
FARINAGIALLAFINATAMAN.1KG(	6	Kg.
PESCHE SCIROPP.JOLLY COL.410 G	6	pz.
RISO BASMATI INDIANO KG1 S/V C	3	Kg.
H.S.SALE IODIO FINO 1 KG	12	Kg.
SUCCO LIMONE 100% CONC BT LT1	3	Bt.
ARO GORGONZOLA DOLCE 300G	3	pz.
P.BAR.500 G N83 TORTIGLIONI	9	pz.
LIEVITO NATURALE GR.25 X 20	3	sc.
UOVA MILA ALLEV.ALL'APERTO X4	3	sc.
CAFFE' 70% GRAND HOTEL SOLUBIL	3	pz.
MOZZARELLA BUFALA DOP GR200 TR	3	pz.
F.F.OLIVE VERDI MEDIE G340	6	pz.
ACETO DI LAMPONI 1/2 LT	3	Bt.
CANNAM.SO.14 G NOCI MOSC.INT.	3	pz.
ZUCCHERO CANNA BIANCO KG1	3	Kg.
3 BS LIEV.PIZZA PANEAN.G45 628	6	sc.
FAGIOLI CANNELLINI GR400 LA PA	9	pz.
ACETO DI MELE VAL DI NON ML 75	3	Bt.
MARGARINA PRINZESS KG 0,500	3	pz.
ARO CRESCENZA GR.100	6	pz.

VINO ROSSO BRIK BRINDATE 100CL	6	lt
KETCHUP SQUEEZE GR280 GAIA	3	pz.
FARINA TARAGNA PELLEGRINI KG 1	3	Kg.
ACETO MELE VAL DI NON 750 ML	3	Bt.
FARINA DI RISO CHIAVAZZA G500	6	pz.
FARINA DI RISO CHIAVAZZA 500 G	6	pz.
BIO LATTE SOIA BRICK C/T LT1 T	3	lt
SENAPE VASETTO ORCO 210 G	3	pz.
ARO FROLLINI INTEGRALI G 1000	3	Kg.
ACETO BALSAMICO MODENA IGP ML2	3	Bt.
JOG.G125 MILA PERA WILLIAMS	15	pz.
ZUCC.CANNA TOSCHI G500 DEMER.	3	pz.
PANINO MEGA BURGER GR300 PZ4	3	pz.
F.F.OLIVE VERDI DEN. G350	3	pz.
F.F.CETRIOLINI 140/150 G360	3	pz.
F.L.FAGIOLI BORL.LES. 400 G	6	pz.
FARINA GIALLA PELLEGRINI KG 1	3	Kg.
YOGURT ALPINO BANANA GR.125	9	pz.
YOGURT ALPINO FRAGOLA GR.125	9	pz.
F.F.OLIV.NERE DEN.G150	3	pz.
ALLORO	0,45	Kg.
ZUCCHER.VELO PANEANG.125 G	3	pz.
JOG.G125 MILA CAFFE'	6	pz.
YOGURT ALPINO ALBICOCCA GR.125	6	pz.
YOGURT ALPINO FR.BOSCO GR.125	6	pz.

2. L'importo a base d'asta viene fissato, considerando la durata contrattuale (dal 01.09.2016 al 31.08.2019) in **€ 246.013,08.=** (duecentoquarantaseimilatredici/08) includendo l'IVA dovuta ai sensi di legge.
3. Le quantità indicate nel presente articolo, comma 2, capitolato tecnico sono riferite al periodo contrattuale e sono desunte dal consumo registrato nell'anno scolastico 2014/2015, aumentato del maggior consumo previsto per effetto dell'incremento del numero degli alunni che usufruiranno del servizio mensa nell'anno scolastico 2015/16. Sono quindi meramente indicative, potendo variare in più o in meno in relazione al mutato fabbisogno e ciò ai sensi dell'art. 1560, 1° comma del codice civile per i contratti di somministrazione, nei quali l'entità della quantità stessa non è determinata in modo fisso, ma s'intende pattuita quella corrispondente al normale e reale fabbisogno dell'utente nel periodo contrattuale.
4. Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'appaltatore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'art. 27 della L.P. 9 marzo 2016, n. 2.

Art. 2 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Caratteristiche generali di conformità "prodotto verde"

Considerato che il Decreto della Giunta Provinciale 41/2012, prevede che per la fornitura di derrate alimentari tutte le strutture della Provincia Autonoma di Trento si adeguino a quanto prevede il Decreto del Ministero dell'Ambiente 25 luglio 2011, all. 1, PAR. 6.3 ("Prodotto Verde") per l'acquisto di derrate alimentari, in quanto categoria merceologica vincolata dallo stesso.

Per l'adeguamento alla normativa per la materia in oggetto ci si riferirà a:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- 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;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.

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 **40%** 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 **20%** 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) e 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 8 settembre 1999, n. 350.

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 e s.m.i., 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 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.).

Caratteristiche tecniche, organolettiche ed igienico-sanitarie specifiche richieste:

ACETO BALSAMICO
Dovrà essere fornito in bottiglie da 1 litro.

ACETO BIANCO
E' 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, frappé e granite.
Dovrà essere utilizzato 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 ANALCOOLICO
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 (prodotto in Trentino)
Deve essere prodotto sul territorio trentino, di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di crema ricavata da latte di vacca; non deve contenere né additivi, né coloranti (L. n. 202/83).
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 cad.

CACAO AMARO IN POLVERE
E' 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.

CAFFE' DECAFFEINATO IN CIALDA
Il prodotto dovrà essere fornito in cialde.

CAFFE' 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 25g.

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.

FAGIOLI BORLOTTI SECCHI

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"
E' 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, cialde 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.

FILETTI ALACI
Dovrà essere fornito il prodotto a filetti (solo la parte edibile senza spina, pelle, visceri e testa) sotto olio d'oliva. Sapore e odore caratteristico dell'acciuga, gusto marcato e persistente. Colore della carne rosa/rossiccio uniforme per almeno il 90 % della superficie interna. I filetti non devono presentare colore verde o eccessivamente grigi o marrone.
Dovrà essere fornito in vasetti da circa 1 Kg.

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 (prodotto in Trentino)
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 EMMENTAL 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 TRENTINGRANA
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 (prodotto in Trentino)
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 Vézzena.

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 1litro.

KETCHUP
E' 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 preveniente 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. Deve trattarsi di latte esclusivamente munto in Trentino.

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 *Saccharomices 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 G.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 presen-

tare 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 nere 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.

PANCARRE' 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
E' 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
E' 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 ALBICOCCHE
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 BARILLA "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 consegnate 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 (prodotta in Trentino)
Formaggio prodotto in Trentino e proveniente 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 1kg, termosaldate.

RICOTTA AFFUMICATA (prodotta in Trentino)

Formaggio affumicato prodotto in Trentino e proveniente 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 in Trentino con latte sterilizzato o pastorizzato a contenuto variabile in grasso, che viene inoculato con colture selezionate di *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus termophilus*. 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.