

ASILO NIDO
SCHEDA FORNITURA

FORNITURA GENERI ALIMENTARI - FRUTTA/VERDURA - PRODOTTI/MATERIALI PULIZIA

La fornitura presuntivamente indicata per un fabbisogno annuo (11 mesi), deve essere calcolata in misura proporzionale alla durata effettiva dell'appalto pari a n. 7 mesi, garantendo comunque le materie prime e l'occorrente sino alla conclusione del servizio.

DESCRIZIONE	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA
<i>generi alimentari</i>	<i>(1 pz = 1 confezione)</i>
1 Pane (fornitura giornaliera)	130 kg
2 pane pasta dura (fornitura giornaliera)	160 kg
3 pane grattugiato	30 kg
4 pastina dietetica primi mesi confezione da 300 gr	15 pz
5 pasta confezione 1/2 kg	250 kg
6 riso confezione 1/2 kg	50 kg
7 semolino confezione 1/2 kg	20 kg
8 semolino dietetico primi mesi confezione da 300 gr	12 pz
9 semolino precotto istantaneo confezione 300 gr	10 pz
10 crema di riso confezione da 300 gr	10 pz
11 farina latte confezione 300 gr	10 pz
12 farina confezione 1 kg	5 kg
13 olio extravergine oliva bottiglia 1 lt	50 lt
14 olio semi vari lattina 1 lt	20 lt
15 aceto bottiglia 1 lt	5 lt
16 prosciutto cotto senza polifosfati 1^ qualità (fornitura giornaliera)	65 kg
17 prosciutto crudo senza polifosfati 1^ qualità (fornitura giornaliera)	10 kg
18 parmigiano reggiano	75 kg
19 parmigiano grana	30 kg
20 formaggio dolce sardo (fornitura giornaliera)	50 kg
21 gruviera (fornitura giornaliera)	12 kg
22 stracchino o crescenza (fornitura giornaliera)	10 kg
23 ricotta (fornitura giornaliera)	15 kg
24 mozzarella confezione da 100gr (fornitura giornaliera)	70 kg
25 latte intero confezione 1lt	100 lt
26 biscotti secchi in confezione da 500 gr	10 pz
27 biscotti primi mesi in confezione da 500 gr	10 pz
28 formaggini confezione 1x8	80 pz
29 burro confezione panetti da 125 gr	200 pz
30 uova confezione 1x6 (fornitura giornaliera)	250 pz
31 pomodori pelati confezione da 250 gr	550 kg
32 sale confezione da 1kg	40 kg
33 zafferano in polvere confezione da 125 mg	15 pz
34 camomilla solubile zuccherata confez.da 15/20 bustine	3 pz
35 zucchero confezione da 1 kg	10 kg
36 acqua minerale naturale confezione lt.1,5 (1x6)	4500 lt
37 scatola carne confezione da 150 gr	50 pz
38 scatola tonno confezione da 150 gr	50 pz
39 omogeneizzati carne confezione vasetto 80 gr 1x3	300 pz
40 omogeneizzati frutta confezione vasetto 80 gr 1x3	450 pz
41 omogeneizzati pesce confezione vasetto 80 gr 1x3	200 pz
42 ceci	5 kg
43 fagioli	5 kg
44 lenticchie	5 kg

ASILO NIDO
SCHEDA FORNITURA

45	filetti di platessa/merluzzo/nasello surgelati confezione da 400/500 gr	80 pz
46	caramelle al latte	8Kg
	<i>frutta e verdura</i>	(fornitura del fresco 3 volte a settimana)
1	pere	250 kg
2	mele	220 kg
3	banane	100 kg
4	arance	80 kg
5	pesche	50 kg
6	cetrioli	15 kg
7	pomodori	250 kg
8	patate	700 kg
9	zucchine	130 kg
10	melanzane	30 kg
11	fagiolini	60 kg
12	bietole/spinaci	250 mazzi
13	finocchi	80 kg
14	sedano	45 kg
15	carote	250 kg
16	coppettone/lattuga/romanella/radicchio	50 kg
17	limoni	10 kg
18	cipolle	40 kg
19	aglio	2 kg
20	prezzemolo	150 mazzi
21	basilico	10 mazzi
	<i>carni</i>	
	macinato vitella, cosce pollo, petto pollo, fettine e bistecche vitellone, macinato vitello	Fornitura giornaliera secondo le quantità previste dal menù del giorno per il numero degli ospiti
	<i>prodotti e materiali di pulizia</i>	
1	varecchina flacone 1lt	130 pz
2	detergente sgrassante liquido falcone 1,5 lt	75 pz
3	detergente disinfettante liquido flacone 1 lt	65 pz
4	sgrassatore liquido flacone 750 ml	10 pz
5	polvere abrasiva flacone 750 ml	10 pz
6	carta igienica bianca 2 veli pacco 10/12 rotoli	50 pz
7	alcool etilico denaturato flacone 1 lt	15 pz
8	disincrostante WC flacone da 750 ml	50 pz
9	detersivo liquido lavatrice flacone 2,5 lt	80 pz
10	ammorbidente liquido lavatrice flacone 2 lt	30 pz
11	detersivo liquido piatti flacone da 1,5 lt	70 pz
12	panno pavimento cotone	50 pz
13	panno sintetico pavimento	12 pz
14	panno sintetico superfici	35 pz
15	guanti in gomma varie misure	30 pz
16	cotone idrofilo pacco da 1 kg	50 pz
17	scope con bastoni in metallo	10 pz
18	spazzoloni pavimento con vastoen in metallo	10 pz
19	spray vetri da 750 ml.	12 pz
20	secchi plastica da 12 lt	6 pz
21	deodorante ambiente spray bomboletta da 300 ml.	10 pz

ASILO NIDO
SCHEDA FORNITURA

22	guanti in lattice confezione 100 pz	30 pz
23	rotoli carta asciuga confezione 4 pz	15 pz
24	rotolo pellicola alimenti confezione 50 mt	12 pz
25	rotoli carta forno confezione 20 mt	10 pz
26	rotoli carta allumnio confezione 30 mt	12 pz
27	spugne abrasive cucina confezione 2 pz	15 pz
28	sapone liquido neutro per bambini confezione 300 ml	70 pz
29	borotalco in barattoli confezione 200 gr	30 pz
30	detergente in pastiglia per lavastoviglie con anticalcare e brillantante confezione da 22/24 pz	12 pz 12 pz
31	rotoli carta industriale 300 mt	25 pz
32	crema lucidante acciaio confezione 750 ml	10 pz
33	anticalcare flacone 750 ml	12 pz
34	acqua distillata flacone da 2lt	100 pz
35	pomata igienica sanitaria bambini flacone 100 gr	25 pz
36	cerotti misti confezione da 20	5 pz
37	garzette sterili confezione 10 buste	5 pz
38	disinfettante per cute 250 ml	10 pz
39	disinfettante poppatoi e tettarelle flacone 1 lt	3 pz
40	buste spazzatura raccolta differenziata umido (42x42)	25 pz
41	buste spazzatura raccolta differenziata secco	25 pz
42	buste spazzatura raccolta differenziata plastica (72x110)	12 pz
43	buste spazzature piccole colore grigio	70 pz
44	buste spazzatura grandi colore nero (72x110)	30 pz
45	mollette in plastica confezione 20 pz	5 pz
46	insetticida spray scarafaggi e formiche	2 pz
47	insetticida spray zanzare e insetti	2 pz
48	raccoglitore spazzatura manico lungo	6 pz

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Tutta la fornitura alimentare dovrà obbligatoriamente rispettare le norme nazionali e comunitarie vigenti in materia di alimentazione negli asili nido, come stabilite dal Ministero della Salute.

Per la fornitura di alimenti in confezioni con data di scadenza e a lunga conservazione (pasta, cereali secchi, ecc.) si obbliga di programmare l'approvvigionamento in modo tale da non incorrere in stoccaggi dei prodotti per un periodo superiore ai 30 giorni.

PANE

Il pane da fornire deve essere esclusivamente fresco, di produzione giornaliera. Prodotto artigianale con farine selezionate, non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti e quant'altro non consentito dalle norme vigenti. Il pane deve essere conforme alle normative vigenti che stabiliscono i valori minimi e massimi dei parametri: umidità, ceneri, proteine, a norma del regolamento UE1259/2001.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta deve essere di semola di grano duro, stagionata, asciutta, con odore e sapore gradevoli, priva di sostanze estranee di qualsiasi natura, non dovrà essere acida né ammuffita, né alterata e comunque priva di acari, insetti, larve e altri parassiti vegetali o animali.

Dovrà presentare buona resistenza alla cottura ed in particolare, una volta cotta, dovrà mantenere la forma e presentare buona consistenza.

Deve rispondere alle modalità e requisiti di composizione e acidità riportati dalle norme vigenti e dai decreti ministeriali in vigore sulla alimentazione.

FRUTTA E VERDURA

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere sempre freschi, di prima scelta e qualità, essere di stagione e maturi, selezionati accuratamente e rispettare le prescrizioni previste dalle norme vigenti e dai regolamenti comunitari, pertanto essere esenti da difetti visibili, da sapori e odori estranei alla specie o varietà richiesta, non bagnati artificialmente. L'aspetto sarà turgido, senza segni di guasti, fermentazione, ammaccature, abrasioni, attacchi di insetti o parassiti, nel rispetto delle norme igienico/sanitarie previste dalla legge.

Le caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli devono corrispondere a quelle tipiche del prodotto come stabilito dalle norme in materia di prima qualità e varietà; gli ortaggi a bulbo (cipolle ed aglio) e/o a tubero (patate) non dovranno presentare germogli. Nel caso degli agrumi, è opportuno orientare la scelta verso prodotti che non siano stati trattati in superficie con difenile, bifenile e/o ortofenilfenolo ed ortofenilfenolo sodico. Le banane è necessario che vengano sempre servite ai bambini già completamente sbucciate.

Si raccomanda la provenienza anche da agricoltura biologica e a km 0, privilegiando produttori locali.

I legumi dovranno essere mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei (pietrisco e steli) ed uniformemente essiccati (la "granella" non deve avere umidità superiore al 13%); il colore sarà quello caratteristico della varietà, l'odore ed il sapore saranno tipici.

CARNI

Si raccomanda che le carni bovine, ovine ed avicunicole siano rigorosamente fresche, disossate, refrigerate, confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti all'uso, di provenienza preferibilmente italiana documentata, provviste di regolare bollatura come da normativa vigente. Per tutti i tipi di carne si esige la provenienza da macelli o laboratori CEE e la tracciabilità effettuata ai sensi della normativa vigente (Regolamento CEE n. 178/2002 e Regolamenti CE n. 852-853 /2004). Il documento commerciale riporterà le indicazioni riguardanti il paese di nascita e di allevamento dell'animale. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

SALUMI

Il prosciutto crudo sarà di produzione nazionale, di qualità superiore, più precisamente ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale, munito dell'etichettatura di legge, ricavato dalla lavorazione di cosce di

ASILO NIDO
SCHEDA FORNITURA

suini, ben mature, con stagionatura minima di 12 mesi. Il prosciutto cotto dovrà essere di produzione nazionale, costituito da coscia suina intera, senza aggiunta di polifosfati, caseina ed altre proteine del latte, lattosio, glutine, soia e derivati, glutammato monosodico.

Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di aree vuote (bolle) e rammollimenti; il sapore sarà gradevole e caratteristico, la cottura uniforme.

PESCE

Si richiede che i filetti di pesce surgelati in confezioni originali, presentino caratteristiche organolettiche e nutrizionali paragonabili a quelle della medesima specie allo stato di freschezza. In fase di scongelamento, i pesci non devono sviluppare odore di rancido conservando una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

UOVA e ovoprodotti

Si prescrive di utilizzare esclusivamente uova fresche pastorizzate e refrigerate in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, utili ad agevolare e semplificare, per gli aspetti igienico-sanitari, il lavoro degli operatori di cucina. Si richiede che le confezioni si presentino integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale, che siano trasportate in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili. Al momento della consegna, il prodotto deve garantire una fruibilità residua di almeno 15 giorni; una volta aperto e non utilizzato completamente, deve essere eliminato: non è infatti consentita la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di ovoprodotti.

ACQUA

Non sono consentite bevande zuccherate, né gassate, né, ovviamente, alcoliche o nervine, né decaffeinat. Per quanto riguarda l'acqua è da preferire l'acqua naturale oligominerale, confezionata in bottiglia di vetro.

CONSERVE

I pomodori pelati sono da preferire alle preparazioni commerciali denominate "passata di pomodoro" o "polpa di pomodoro"; essi devono offrire al controllo visivo un colorito rosso uniforme, senza parti verdi o giallastre, senza frammenti di buccia. Si richiede, inoltre, preferibilmente una produzione nazionale.

I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA e dietetici

I prodotti per la prima infanzia rientrano tra gli Alimenti Destinati ad Alimentazione Particolare (ADAP). Sono prodotti regolamentati dalla Direttiva CEE 89/398, attuata con Decreto Legislativo n.111/92 e da specifiche norme di settore successivamente emanate, che ne definiscono le caratteristiche e la composizione, quando ritenuto necessario.

I prodotti dietetici comprendono varie tipologie di alimenti, la cui caratteristica comune è quella di essere ideati e formulati per far fronte a specifiche esigenze nutrizionali ai sensi della Direttiva 99/21/CE attuata con DPR n.57/2002

Le confezioni di tali prodotti devono presentarsi, al momento dell'acquisto, intatte e sigillate, riportando in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, tra cui: elenco degli ingredienti; termine minimo di conservazione; modalità di conservazione ed utilizzo; istruzioni per l'uso; la sede dello stabilimento e la provenienza delle materie prime.

PRODOTTI PER LE PULIZIE

I prodotti destinati alle pulizie devono essere al 50% bioecologici/verdi ; devono essere prodotti in campo nazionale, e riportare la scheda tecnica dei dati di sicurezza e di composizione chimica ed essere conformi alle normative nazionali ed europee.

I prodotti di sanificazione devono essere idonei all'impiego nei piani HACCP .