



# COMUNE DI TORRITA DI SIENA



## AREA AMMINISTRATIVA - SERVIZI CULTURALI

### SCHEMA TECNICA PRODOTTO

All. C 1

#### Lotto 1 – GENERI ALIMENTARI VARI

##### ACQUA MINERALE NATURALE

**Requisiti qualitativi:** l'acqua minerale dovrà avere le seguenti caratteristiche (indicate sull'etichetta):

**ph:** compreso fra 6.5 e 7.5

**residuo fisso a 180° C:** < 100 mg / l (inferiore a 100 mg / l)

**sodio:** < 20 mg / l (inferiore a 20 mg / l)

**solforati:** < 25 mg / l (inferiore a 25 mg / l)

**nitrati:** < 10 mg / l (inferiore a 10 mg / l)

**nitriti:** assenti

**Confezionamento:** in bottiglie in pet da lt. 1,5 – confezione da 6 bottiglie

##### UOVA FRESCHE DI GALLINA DI PRODUZIONE NAZIONALE

**Requisiti qualitativi:**

- **Categoria qualitativa:** A
- **Categoria di peso:** Medie (da 53 a 63 gr:)
- **Provenienti da allevamenti a terra**
- **Guscio e cuticola intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci.**

##### POMODORI PELATI INTERI

**Provenienza:** prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale

**Requisiti qualitativi:** deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo

**Confezionamento:** in barattoli da 2,5 kg.

##### VERDURE IN SCATOLA

**Provenienza:** U. E.

**Requisiti qualitativi:** devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.

**Tipologie richieste:**

- **Borlotti**
- **Ceci**
- **Cannellini**

---

Piazza Giacomo Matteotti, 10 - 53049 Torrita di Siena

0577 688222 - 688225 - 688214 Servizi Culturali

[comune.torritadisiena@postacert.toscana.it](mailto:comune.torritadisiena@postacert.toscana.it)



# COMUNE DI TORRITA DI SIENA



- Lenticchie

**Confezionamento:** in barattoli da 400 gr o come da tabella “All. B1”.

## **PASTA DI SEMOLA ASSORTITA**

**Requisiti qualitativi:** non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bollatura o bolle d’aria

**Tipologie richieste:**

- Formato piccolo da brodo e da minestrone
- Formati da asciutto
- Pastina prima infanzia

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

**Provenienza:** deve essere prodotto in Italia e ottenuto con olive provenienti da coltivazioni italiane

**Requisiti qualitativi:** deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, non deve avere acidità superiore all’80% espressa in acido oleico, deve essere limpido, fresco e privo di impurità, avere sapore gradevole e aromatico ed essere privo di odori e sapori estranei.

**Confezionamento:** in confezioni da litri 5 ciascuna.

## LATTICINI

**Provenienza:** tutti i latticini devono essere di produzione nazionale

## **BURRO**

**Confezionamento:** in confezioni da 0,500 gr.

## **LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT a lunga conservazione**

**Requisiti qualitativi:** deve essere di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare separazione delle fasi o grumi

**Confezionamento:** in confezioni da 1 L.

## **GRANA PADANO grattugiato DOP**

**Requisiti qualitativi:** non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; non deve contenere formaldeide residua; non deve presentarsi eccessivamente umido o grumoso.

**Confezionamento:** in buste del peso di kg 1 richiudibili dopo ogni utilizzo.



# COMUNE DI TORRITA DI SIENA



## **RICOTTA**

**Requisiti qualitativi:** deve essere prodotta con solo latte vaccino pastorizzato.

## **CACIOTTA**

**Requisiti qualitativi:** deve essere prodotta con solo latte vaccino pastorizzato.

**Confezionamento:** in forme del peso di 1 Kg circa ciascuna.

## **MOZZARELLE**

**Requisiti qualitativi:** deve essere prodotta con latte vaccino pastorizzato ed arricchito di fermenti lattici, non deve contenere conservanti. Il contenuto di materia grassa deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative. Deve avere forma rotondeggiante ovoidale, superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta, pasta morbida.

**Confezionamento:** devono essere confezionate singolarmente in involucri chiusi con presenza di idoneo liquido di governo, le confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore.

## **MOZZARELLA PER PIZZA**

**Confezionamento:** in confezioni da 1 kg.

## **STRACCHINO**

**Requisiti qualitativi:** deve essere prodotto esclusivamente con latte vaccino e senza additivi, né conservanti, presentare pasta compatta e non eccessivamente molle, essere esente da difetti di sapore, odore e gusto dovuti ad inacidimento.

**Confezionamento:** in confezioni da 1 kg.

## **YOGURT**

**Confezionamento:** vasetto da 125 gr. In confezioni da due o più vasetti.

## **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

### **FILETTI DI PESCE**


**Tipologie richieste:**

- filetti di Merluzzo senza pelle
- filetti di Platessa senza pelle

**Provenienza:** deve essere dichiarata la zona di provenienza.

**Requisiti qualitativi:** devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza, la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo, la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.

 Piazza Giacomo Matteotti, 10 - 53049 Torrita di Siena

 0577 688222 - 688225 - 688214 Servizi Culturali

[comune.torritadisiena@postacert.toscana.it](mailto:comune.torritadisiena@postacert.toscana.it)



# COMUNE DI TORRITA DI SIENA



I filetti non devono presentare bruciatura da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari, non devono essere presenti spine, non devono contenere altri ingredienti (sale, additivi...).

**Confezionamento:** i filetti devono essere forniti in porzioni da 100/200 gr. cad., confezionate singolarmente e contenute in confezioni del peso totale di kg 1.

I prodotti della fornitura devono essere di origine FAO 37 o FAO 27

In caso di non disponibilità dei prodotti sopra descritti, previa comunicazione, potranno essere forniti prodotti di origine FAO 87 o FAO 21

## PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

**Provenienza:** Italia

**Requisiti qualitativi:** il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato, non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni; se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie; il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa.

**Tipologie richieste:**


- bietola erbetta a cubetti
- fagiolini finissimi
- piselli finissimi
- spinaci

**Confezionamento:** devono essere forniti in confezioni comprese tra 2,5 / 3 kg.

## CARATTERISTICHE DEL PANE

Conforme alla normativa di legge. Preparato giornalmente secondo una buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori (sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto). Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "O" e "OO" e con farina integrale ovvero farine senza glutine.

 Piazza Giacomo Matteotti, 10 - 53049 Torrita di Siena

 0577 688222 - 688225 - 688214 Servizi Culturali

[comune.torritadisiena@postacert.toscana.it](mailto:comune.torritadisiena@postacert.toscana.it)