



**ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI
"DAVIDE DRUDI"
COMUNE DI MELDOLA**



Legenda:

LE SCHEDE MERCEOLOGICHE DI SEGUITO ELENCAE PER LOTTO E NUMERO DI PAGINA VENGONO UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SCOLASTICI E SONO VISIONABILI NEL CAPITOLATO INTEGRALE CHE E' COMPOSTO DA 41 PAGINE IN QUANTO COMPRENDE LE CARATTERISTICHE DI TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI NELLA RISTORAZIONE PER GLI ADULTI ED ANZIANI.



SCHEDE 2013 DA VISIONARE NELL'ALLEGATO N. 1

N. LOTTO		PAGINA
1	Carne suina : lonza di suino	6
	Pollame: caratteristiche generali	7
	Petto di pollo, posteriore di pollo con osso e senz'osso, petto di tacchino	8
	Uova pastorizzate	9
	Salumi: caratteristiche generali	10
	Prosciutto crudo	11
	Prosciutto cotto	11
2	Latte fresco: caratteristiche generali	13
	Formaggi: caratteristiche generali	14
	Casatella, stracchino, mozzarella, ricotta e squacquerone	15-16-17
3	Alimenti vari: caratteristiche generali	19
	frutta secca	21
	pomodori pelati	22-23
	sale iodato	23
	tonno in scatola	24
	zucchero	24
	pasta secca all'uovo	26
	pasta secca biologica	26-27
	riso	27
	farine caratteristiche generali	28
	farina di tipo "00"	29
	olio extravergine d'oliva	30
	prodotti biologici	30
	legumi (ceci, fagioli, lenticchie), semi di sesamo, orzo perlato e farro	31
4	Alimenti surgelati	
	Pasta all'uovo ripiena (tipo ravioli)	33-34
	Gelato	34
5	Pesce surgelato	35-36-37
6	Pane	37-38

SCHEDE DA VISIONARE NELL'ALLEGATO N. 2

LOTTO PRODOTTI BIOLOGICI A FILIERA CORTA	Pag.
Parmigiano Reggiano	1
Carne bovina	2-3
Frutta e Verdura	4