

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA FORNITURA DI CARNI SUINE-SALUMI E ACQUA MINERALE PER IL SERVIZIO CUCINA-MENSA E REPARTI VARI DEL P. O. DI CIRE'

DETTAGLIO LOTTI

LOTTO 1 - CARNI SUINE E SALUMI					
Conservazione	Denominazione di vendita e, ove specificato requisiti minimi di prodotto	Formato confezione primaria	Confezione individuale	Frequenza settimanale	Fabbisogno annuale
Categoria: CARNI SUINE					
refrigerato	Prosciutto cotto di provenienza nazionale senza polifosfati			LUN/MERC.	5700
refrigerato	Spalla cotta di 1a qualità nazionale senza polifosfati			LUN/MERC.	100
refrigerato	Mortadella tipo Bologna puro suino senza polifosfati			LUN/MERC.	80
refrigerato	Cotechini di puro suino			LUN/MERC.	80
refrigerato	Salame crudo Piemonte puro suino			LUN/MERC.	50
refrigerato	Pancetta arrotolata senza cotenna			LUN/MERC.	100
refrigerato	Salsiccia fresca puro suino			LUN/MERC.	390
refrigerato	Carrè di maiale quadrato taglio Bologna			LUN/MERC.	
refrigerato	Lonza rifilata			LUN/MERC.	5200
refrigerato	Bresaola			LUN/MERC.	750
refrigerato	Pancetta affumicata			LUN/MERC.	150
refrigerato	Prosciutto crudo			LUN/MERC.	1200
refrigerato	Speck intero senza fesa			LUN/MERC.	500
refrigerato	Wurstel s/vuoto			LUN/MERC.	60
refrigerato	Cosciotto di suino fresco s/cotenna			LUN/MERC.	50
LOTTO 2 - ACQUA MINERALE					
T-ambiente	Acqua minerale naturale				52000
T-ambiente	acqua minerale frizzante			come indicato in ordine	10000