

Centro Pluriservizi S.p.A.

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

***PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PREVIA CONSULTAZIONE AVENTE
AD OGGETTO LA FORNITURA DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO PER IL
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEI COMUNI DI MONTEVARCHI, TERRANUOVA
BRACCIOLINI, LORO CIUFFENNA, CASTELFRANCO PIANDISCO' E LATERINA PERGINE
VALDARNO.***

Scheda tecnica - qualitativa

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti:

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Dal gusto irreprensibile ed assolutamente esente da difetti, fruttato e mediamente intenso. Deve essere ottenuto dall'estrazione a freddo di olive 100% italiane, ovvero senza ricorso a processi o sostanze chimiche; confezionato in contenitori in banda stagnata da 5 litri, i quali non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro; deve avere conservabilità di almeno 6 mesi dalla data di consegna.

Acidità in acido oleico max 0,80%.

il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (No OGM).

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Olio d'Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio ottenuto mediante pressione di olive da agricoltura biologica, soggetto solo a filtrazione e brillantatura esente da trattamenti che possono alterare le caratteristiche di qualità di un prodotto biologico.

La provenienza biologica dell'olio è controllata e garantita in applicazione al Reg. UE 848/2018.

Le olive dal quale si estrae l'olio sono di origine italiana.