

Centro Pluriservizi S.p.A.

BANDO PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI MONTEVARCHI, SAN GIOVANNI VALDARNO E TERRANUOVA BRACCIOLINI

Scheda Tecnica Qualitativa per

PRODOTTI SURGELATI ITTICI, ORTOFRUTTICOLI

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti surgelati ittici, ortofrutticoli per le mense scolastiche dei Comuni sopra indicati.

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI** = I prodotti potranno essere di provenienza nazionale o estera, privi di eventuali spine, cartilagini e pelle. Non dovranno essere sottoposti a trattamenti con antibiotici, non avere subito fenomeni di scongelamento. La contaminazione di mercurio deve essere nei limiti prescritti dalle leggi vigenti. La qualità del pesce deve essere sempre la prima, così come è definita dalla scienza veterinaria, allo scongelamento non deve avere odore di rancido o di ammoniacca e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco. Per i prodotti glassati è ammessa una glassatura massima del 20%; sulle confezioni dei prodotti glassati deve essere indicato il peso sgocciolato, la sola indicazione del peso netto è indice di assenza glassatura. La data di scadenza del prodotto non deve essere inferiore a 3 mesi dalla data di consegna.
- **CALAMARI** = Anelli senza ciuffi – surgelati, puliti pronti all'uso.
- **CALAMARI** = Interi – surgelati , puliti pronti all'uso
- **POLPO** = Intero- surgelato, pronto all'uso
- **GAMBERETTI SGUSCIATI** = surgelati, sgusciati, pronti all'uso cal. 30/50
- **PLATESSA** = Filetti calibro 3 senza pelle.
- **CUORI DI MERLUZZO/POLLACK** = Lavorati di pesce fresco ed eviscerato; senza pelle, senza spine, sangue, parassiti. Ogni pezzo è modellato, surgelato con glassatura minima di protezione.
- **PRODOTTI VEGETALI** = I prodotti vegetali surgelati, fatta salva la normativa di carattere generale sui prodotti alimentari, sono regolamentati dal D.L. 27 gennaio 1992, n°110. Le forniture devono pervenire da produzioni nazionali e devono essere conformi al disposto dell'art. q lettera h, della legge 283/62 e dalla O.M. 6 giugno 1985 circa i fitofarmaci residui. Devono essere confezioni catering da Kg. 2,500, raggruppate in imballi multipli, con etichetta a norma di legge.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più omogeneo possibile per quanto riguarda il colore, la pezzatura e l'integrità; non devono presentare colori anomali, corpi estranei, larve, insetti o frammenti d'insetti. Devono risultare tutti puliti, mondati e tagliati ed appartenere alla categoriali qualità "A".

- **FAGIOLINI VERDI INTERI** = Ottenuti da baccelli freschi, teneri, devono essere lavati, spuntati, calibrati e surgelati con sistema rapido. Di consistenza carnosa, di colore verde brillante, uniforme di sapore tipico e caratteristico del fagiolino fresco. L'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità intere e poco fibrose.
- **SPINACI E BIETOLE = Di prima qualità**, surgelati in pani, devono essere costituiti da foglie della stessa varietà, sane e di colore intenso o comunque non alterato da colorazioni tendenti al giallo; devono presentare consistenza carnosa; lavati, scottati, sgocciolati, cerniti, surgelati in pani con il sistema rapido, devono rimanere inalterati e presentare odore e sapore caratteristico.
- **PISELLI FINISSIMI** = Sono quelli che comprendono semi di pisello allo stato verde, appartenenti alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione; sgranati, puliti e non difettosi, devono essere lavati, scottati, sgocciolati e surgelati con sistema rapido. Finissimi calibro da 7,5 mm .a 8,5 mm.
Di colore verde brillante, consistenza omogenea e tenera anche nella parte della buccia, sapore zuccherino senza retrogusti derivanti da invecchiamento sulla pianta o altro.
- **CIME DI RAPA = Di prima categoria**, surgelate, intere, sane, di colore intenso o comunque non alterato da colorazioni tendenti al giallo; devono presentare consistenza carnosa; lavate, scottate, sgocciolate, cernite, surgelate con il sistema rapido, devono rimanere inalterate e presentare odore e sapore caratteristico.
- **TACCOLE INTERE** = Il prodotto deve essere ottenuto dalle migliori varietà'. Le taccole devono essere spuntate, lavate, scottate e surgelate.
- **PASTA RIPIENA SURGELATA**
Requisiti qualitativi:
 - rapporto ripieno/pasta 80/20Tipologie richieste:
A titolo esemplificativo devono essere forniti:
 - ripieni: di carni bovine o di pollo e/o prosciutto crudo, formaggio grana, pangrattato-ricotta e spinaci.
 - formati: ravioli e tortellini.

I prodotti dovranno essere provenienti da agricoltura biologica in conformità con quanto previsto dal REGOLAMENTO CEE 2092 del 1991, che stabilisce per l'AGRICOLTURA BIOLOGICA, in tutta l'Unione Europea, le norme obbligatorie per la produzione, trasformazione, etichettatura, importazione e distribuzione.