

Centro Pluriservizi S.p.A.

**BANDO DI GARA
PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI
MONTEVARCHI TERRANUOVA BRACCIOLINI CASTELFRANCO PIANDISCÒ LORO
CIUFFENNA E LATERINA PERGINE VALDARNO
Scheda Tecnica Qualitativa per**

PRODOTTI SURGELATI ITTICI, PRODOTTI VEGETALI E PASTA RIPIENA

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 dovranno essere di provenienza FAO 37 , FAO 27 ,FAO 87 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile pescati in conformità alla normativa settoriale quale il MSC (Marine Stewardship Council) o "Friend of the sea" 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 ammoniaca 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.
- **TOTANI FETTUCINE** = prodotto ottenuto dalla lavorazione del totano spellato , tagliata a fettucine e congelata
- **PLATESSA** = Filetti calibro 3 senza pelle.
- **CUORI E FILETTI DI MERLUZZO** = Lavorati di pesce fresco ed eviscerato; senza pelle, senza spine,sangue,parassiti. Ogni pezzo è modellato, surgelato con glassatura minima di protezione.
- **PRODOTTI VEGETALI BIOLOGICI PER ALMENO IL 50% IN PESO**= 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 /BIETOLA= 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.
- **PASTA RIPIENA SURGELATA- RAVIOLI**
Requisiti qualitativi:
 - rapporto ripieno/pasta 70/30Tipologie richieste:
A titolo esemplificativo devono essere forniti:
 - ripieni: mortadella ,carni suine brasate, Parmigiano Reggiano / pangrattato- ricotta e spinaci.
 - formati: ravioli ricotta e spinaci