Allegato B9
OFFERTA TECNICA LOTTO 9 – SURGELATI
PERIODO: ANNO SCOLASTICO 2021/2022
(Fornitura settimanale)

PRODOTTO	QUANTITA'/KG	PROVENIENZA	PRODUZIONE BIOLOGICA
ASPARIGI	10 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
BASTONCINI DI MERLUZZO*	250 confezioni da 16 bastoncini – 450 gr	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
BIETA	100kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
CODA DI ROSPO	70 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
FAGIOLINI	100 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
FILETTI DI HALIBUT	200 kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
FILETTI DI PLATESSA**	440 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
PATATE A SPICCHI AL NATURALE	250 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
PISELLINI FINISSIMI	150 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
SEPIE	150 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
SPINACI IN CUBETTI	140 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No
SPINACI IN FOGLIA	150 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì No

ZUCCHINE TAGLIATE RONDELLE	90 Kg	Da 0 a 30 Km	Sì
		Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km	No
		Oltre i 70 Km	

*(Genere merluccius hubbsi, gayi products) pescato in zone FAO Oceano Atlantico del Nord 27. N.B. deve trattarsi di filetto e non di macinato; I bastoncini di merluzzo, ottenuti da tranci di merluzzo hubbsi, gayi, productus con buon rapporto panatura-pesce, devono essere in confezioni originali, prodotti con carni di color bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazioni. La percentuale di merluzzo nel filetto deve essere almeno del 65%. Non sono ammessi gli impasti di pesce.

** (Genere pleuroctones platessa) spellata; appartenente alla categoria di peso n. 3; glassatura massima 20%; provenienza europea Mare del Nord - Olanda zona FAO 27.80/120g IQF

I prodotti ITTICI devono essere di I qualità e devono essere toelettati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante. I filetti devono essere perfettamente diliscati in confezioni originale, surgelati individualmente (IQF) o interfogliati. Qualora fosse presente la glassatura, questa dovrà non essere superiore al 20% e deve essere indicata in etichetta. Allo scongelamento non devono sviluppare odore rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza. I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli presenti in concentrazione superiore a quanto indicato dal Reg. CE 208/2005 e Reg.CE 1441/2007. In tutti i prodotti deve essere indicata la zona di provenienza FAO.