

**Allegato B9**  
**OFFERTA ECONOMICA LOTTO 9 – SURGELATI**  
**PERIODO: ANNO SCOLASTICO 2019/2020**  
**(Fornitura giornaliera)**

PRODOTTO	MARCA/MARCA SOSTITUTIVA	QUANTITA'/KG	PREZZO UNITARIO/KG	ALIQUOTA IVA
TRIANGOLI DI MERLUZZO PANATI SENZA SPINE*		350 kg	€ _____	€ _____
BASTONCINIDI FILETTO DI MERLUZZO PANATI SENZA SPINE IN CONFENZIONI*		60 Conf.da 18 bastoncini	€ _____	€ _____
CODA DI ROSPO		5 Kg	€ _____	€ _____
FILETTI DI PLATESSA**		300 Kg	€ _____	€ _____
FILETTI DI PLATESSA PANATI **		5 kg	€ _____	€ _____
FILETTI GRANDI DI BACCALA' SENZA SPINE		90 Kg	€ _____	€ _____
PALOMBO		5 Kg	€ _____	€ _____
FILETTI DI PASSERA		50 Kg	€ _____	€ _____
FILETTI DI HALIBUT		500 kg	€ _____	€ _____
PREPARATO PER RISOTTO IN MATTONELLA (glassatura 10%)		25 Kg	€ _____	€ _____
SEPPIE		150 Kg	€ _____	€ _____
SPINACI		150 Kg	€ _____	€ _____
PISELLI MEDIO/FINI		250 Kg	€ _____	€ _____
CUORI DI CARCIOFO		120 Kg	€ _____	€ _____
FAGIOLINI		250 Kg	€ _____	€ _____
FAGIOLINI IN CONF. DA 500 gr		5 Kg	€ _____	€ _____

ASPARIGI		10 Kg	€ _____	€ _____
ZUCCHINE		60 Kg	€ _____	€ _____
MELANZANE GRIGLIATE		5 Kg	€ _____	€ _____
COSTO TOTALE FORNITURA AL NETTO DELL'IVA				
COSTO TOTALE FORNITURA COMPRENSIVO D'IVA				

\*(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 toelittati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante. I filetti devono essere perfettamente deliscati 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.