

**Centro Pluriservizi S.p.A.**

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE  
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 VEGETALI E PASTA RIPIENA SURGELATI**

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti vegetali e pasta ripiena surgelati 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 VEGETALI 100% BIOLOGICI** = 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 categoria di 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. Finissimo 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 70/30

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: mortadella ,carni suine brasate, Parmigiano Reggiano / pangrattato- ricotta e spinaci.

- formati: ravioli ricotta e spinaci