

## SCHEDA TECNICA

### LOTTO N° 2 - SURGELATI

Elenco descrittivo e quantitativi presunti dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per un anno scolastico:

DESCRIZIONE PRODOTTI	QUANTITÀ PRESUNTA PESO NETTO SGOCCIOLATO
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Bastoncini di merluzzo (Merluccius capensis e Merluccius paradoxus zona Fao 47 Atlantico sud orientale - Merluccius hubbsi zona FAO 41 Atlantico sud occidentale – Merluccius Theragra chalcogramma FAO 67 Oceano pacifico) ricavati dalla parte centrale dei filetti, in pezzo intero quindi non tritato o ricomposti, senza pelle e completamente deliscati e in percentuale non inferiore al 60%</b>, avvolti in panatura composta da pangrattato, acqua, farina e aromi, non contenenti coloranti o altri additivi alimentari in particolare esaltatori di sapidità, gli aromi devono essere naturali tra gli ingredienti non devono comparire allergeni quali uova e latte; l'olio utilizzato per la prefrittura deve essere olio di girasole e comunque non "olio vegetale" quali olio di palma e di cocco</li></ul>	Kg. 4.200
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Cozze (Mytilus galloprovincialis) con guscio zona pesca FAO 37-1.1 Baleari - Glassatura max 10%</b></li></ul>	Kg. 15
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Filetti di baccalà (Gadus macrocephalus)</b></li><li>• <b>zone pesca FAO - 67– 77 - 81 e 87: Oceano Pacifico: Occidentale centrale, Orientale centrale, Sudovest, Sudest</b></li><li>• <b>(Gadus Morhua) zona Fao 27 Atlantico nord orientale</b></li></ul>	Kg. 40
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Filetto di halibut (Hippoglossus hippoglossus) IQF (Individually Quick Frozen ossia "Surgelato individualmente". - zone pesca FAO 21 Atlantico Nord-Ovest e 27 Atlantico Nord-Est - pezzatura 150 – 250 gr. -</b> I filetti devono essere:<ul style="list-style-type: none"><li>- ottenuti da prodotti ittici privi di porzione cefalica (testa)</li><li>- sgolati</li><li>- senza pelle</li><li>- eviscerati</li><li>- scodati</li><li>- sezionati longitudinalmente, dopo essere stati de-spinati completamente</li><li>- dovranno evidenziare la tipica, regolare "venatura" trasversale che li caratterizza.</li></ul><b>Glassatura max 20%</b></li></ul>	Kg. 600
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Filetti d Platessa (Pleuronectes platessa) zona pesca FAO 27 Atlantico Nord-Est - nella pezzatura n° 3 IQF - confezioni da kg 1 e superiori – SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI - netto sgocciolato</b> I filetti devono essere:<ul style="list-style-type: none"><li>• di colore bianco; non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla.</li><li>• non frammentati, presentarsi puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;</li><li>• de-liscati cioè completamente privati delle spine;</li></ul><b>Glassatura max 20%</b></li></ul>	Kg. 3.400
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Filetti di platessa (Pleuronectes platessa) zona pesca FAO 27 Atlantico Nord-Est - nella pezzatura n° 3</b> avvolte in panatura - panatura composta da pangrattato, acqua, farina e aromi, non contenenti coloranti o altri additivi alimentari in particolare esaltatori di sapidità, gli aromi devono essere naturali tra gli ingredienti non devono comparire allergeni quali uova e latte; l'olio utilizzato per la prefrittura deve essere olio di girasole e comunque non "olio vegetale" quali olio di palma e di cocco.</li></ul>	Kg. 100
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Fiori di merluzzo (Gadus macrocephalus) IQF zone pesca FAO 67-77- 81 e 87 - (Merluccius capensis e Merluccius paradoxus) zona Fao 47 Atlantico sud orientale – Merluccius Theragra chalcogramma Fao 67</b></li></ul>	Kg. 2.900

<b>Oceano pacifico - nella pezzatura 80 – 100 gr</b> in confezioni da Kg. 1 e superiori <b><u>ricavati dalla parte centrale dei filetti, in pezzo intero quindi non tritato o ricomposti, senza pelle e completamente deliscati</u></b> <b>Glassatura max 10%</b>	
• <b>Fritto misto (IQF)</b> composto da almeno 4 differenti componenti ittici (comprensivi di anelli e ciuffi di calamari e gamberetti) in confezioni da kg 1 e superiori	Kg. 10
• <b>Misto pesce per risotto/pasta</b> composto con almeno 6 differenti componenti ittici (senza surimi) in confezioni da kg 1 e superiori - <b>Glassatura max 10%</b> - <b>netto sgocciolato</b>	Kg. 10
• <b>Polpo (Octopus vulgaris) (1.000/2.000 gr.) IQF - pescato nel Mediterraneo, zona FAO 37, oppure nell' Oceano Atlantico Orientale Centrale, zona FAO 34. - Glassatura max 20%</b>	Kg. 50
• <b>Seppie (Sepia Pharaonis) provenienza FAO 51 Oceano Indiano, spellate e eviscerate pezzatura U1 IQF - Glassatura max 20%</b>	Kg. 40
• <b>Trance di pesce spada (Xiphias gladius) zone pesca FAO 34 – 47 - 27 – 41 - 87 - pezzatura gr 180/200 IQF – Glassatura max 20%</b>	Kg. 30
• <b>Trance di salmone (Salmo salar) provenienza FAO 27.II-a Atlantico Nord-Est - Norvegia (da gr. 180/200) - IQF Glassatura max 20%</b> <b>- netto sgocciolato</b>	Kg. 70
• <b>Vongole con guscio (Meretrix meretrix- Paphia undulata - Meretrix lyrata) – provenienza Oceano Pacifico <u>NON</u> da Zone FAO n. 61 e 71</b>	Kg. 10

<b>VERDURE BIOLOGICHE</b>	
• <b>Bietola o altre erbette</b> in confezioni da Kg. 2,5 o superiori	Kg. 1.000
• <b>Broccoli a rosette</b> in confezioni da Kg. 2,5 o superiori	Kg. 20
• <b>Carote disco</b> in confezioni da Kg. 2,5 e superiori	Kg. 2.800
• <b>Cavolfiore a rosette</b> in confezioni da Kg. 2,5 e superiori	Kg. 1.000
• <b>Fagiolini fini e finissimi</b> in confezioni da Kg. 2,5 e superiori	Kg. 5.700
• <b>Finocchi a quarti</b> in confezioni da Kg. 2,5 e superiori	Kg. 50
• <b>Misto per minestrone di verdure e legumi</b> in confezioni da Kg. 2,5 o superiori <b>non contenente cereali</b>	Kg. 1.800
• <b>Patate a cubettoni conf da kg 2,5</b>	Kg. 8.200
• <b>Piselli extrafini e finissimi</b> in confezioni da kg. 2,5 o superiori	Kg. 3.200
• <b>Spinaci</b> in confezioni da Kg. 2,5 e superiori	Kg. 600
• <b>Zucchine a rondelle</b> in confezioni da 2,5 Kg o superiori	Kg. 1.000

<b>VERDURE CONVENZIONALI</b>	
• <b>Asparagi punte</b> in confezioni da 1 Kg o superiori	Kg. 10
• <b>Basilico</b> in buste da 500 e 1.000 gr	Kg. 620
• <b>Carciofi a spicchi</b> in confezioni da Kg. 2,5 e superiori	Kg. 10

• <b>Cipolla a cubetti</b> in confezioni da Kg. 2,5 e superiori	Kg. 1.400
• <b>Crocchette di patate</b> in confezioni da 2,5 Kg o superiori	Kg. 10
• <b>Funghi champignon</b> in confezioni da Kg. 2,5 e superiori	Kg. 10
• <b>Insalata russa</b> in confezioni da 2.5 kg	Kg. 50
• <b>Melanzane grigliate</b> in confezioni da 1 - 2,5 Kg	Kg. 10
• <b>Misto soffritto</b> in confezioni da 1 Kg e superiori composto in parti uguali da carota, sedano e cipolla	Kg. 1.600
• <b>Patate novelle a spicchi</b> in confezioni da 2,5 Kg o superiori	Kg. 3.000
• <b>Patate pronte da friggere</b> in confezioni da 2,5 kg o superiori	Kg. 10
• <b>Peperoni grigliati</b> in confezioni da 1 - 2,5 Kg	Kg. 10
• <b>Prezzemolo tritato</b> in confezioni da 0.500 - 1 Kg	kg. 40
• <b>Verdure pastellate da friggere</b> in confezioni da 2,5 Kg o superiori <b>NON CONTENENTI GLUTINE</b>	Kg. 5
• <b>Zucca gialla a cubetti</b> in confezioni da 2,5 Kg e superiori	Kg. 1.400
• <b>Zucchine a cubetti</b> in confezioni da 2,5 Kg o superiori	Kg. 300
• <b>Zucchine grigliate</b> in confezioni da 1 - 2,5 Kg	Kg. 10

**CAMPIONATURA E SCHEDE TECNICHE**

La società aggiudicataria - aggiudicazione definitiva non efficace - prima della definitività dell'aggiudicazione dovrà presentare presso il Centro Cottura di via Bonistallo 75a, campionatura in confezione intera e scheda tecnica, di tutti i prodotti offerti. La campionatura accettata potrà essere fatturata al prezzo d'offerta e sarà vincolante per le successive forniture. le eventuali variazioni dei prodotti rispetto alla campionatura, dovranno essere autorizzate PREVENTIVAMENTE dal Servizio Scuola.

I beni oggetto del lotto dovranno avere le qualità sopra descritte

Non potranno riportare alterazioni, sofisticazioni o adulterazioni e dovranno essere confezionati e consegnati nel rispetto della vigente normativa. I prodotti alimentari non dovranno contenere OGM come previsto dalla legge regionale toscana 53/2000 (art 4 comma 1)

la qualità delle merci verrà accertata dal personale a ciò preposto al momento della consegna

Le merci non accettate dovranno essere ritirate a spese dell'affidatario

L'Amministrazione si riserva di far eseguire controlli e (anche chimici e microbiologici) sulle merci anche per verificare la presenza di OGM. Il costo delle analisi sarà a carico dell'affidatario

L'affidatario inoltre si obbliga presentare – su richiesta del Comune gli atti di autocontrollo. L'affidatario si rende disponibile ad audit con la ASL di zona onde consentire alla medesima di valutare condizioni igieniche delle lavorazioni e la corretta applicazione delle metodologie di autocontrollo

## CARATTERISTICHE

- **I pesci** offerti dovranno
  - provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, oppure extracomunitari ma questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE e nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dal Cap. III al Cap. VIII della Sezione VIII dell'Allegato III del Regolamento CE 853/04
  - **presentare una glassatura omogenea e a seconda del tipo di pesce inferiore al 10%, al 20% con un massimo al 30%;**
  - **Non devono contenere polifosfati aggiunti**
  - essere accuratamente pulito:
- privo di cartilagini
- privo di pelle
- privo di pinne o loro residui
- privo di resti di visceri ed organi interni
- privo di colorazioni anormali
- privo di ammuffimenti
- privo di insudiciamenti
- privo di attacchi parassitari
- privo di corpi estranei
  - inoltre devono essere assenti:
- bruciature da freddo
- decongelazioni, anche parziali
- essiccamenti o disidratazioni superficiali
- macchie di ruggine (irrancidimento dei grassi)
- ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri)
- macchie o grumi di sangue;
  - presentare una volta scongelato caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. In particolare, dopo lo scongelamento la consistenza della carne deve essere:
- soda ed elastica
- non si devono sviluppare odore di rancido, ammoniacale o comunque odori sgradevoli
  - dopo cottura la consistenza deve essere:
- soda
- mai gessosa o lattiginosa.
  - Ogni partita di pesce surgelato deve essere omogenea per calibro ed al momento della consegna deve avere una durata minima residua di almeno 6 mesi. (shelf life)
  - Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

I **fiori di merluzzo** "surgelati" dovranno essere:

- di pezzatura di gr. 100 circa ciascuno
- non frammentati
- senza pelle e **de-liscati**
- contenuti in confezioni fino a Kg. 5 con l'etichetta riportante le indicazioni di cui all'art. 8 del Decreto Legislativo 27.1.1992 n. 110
- le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
  - proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
  - proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

I "**FIORI**" E/O "**BASTONCINI**" DEVONO ESSERE RICAIVATI DALLA PARTE CENTRALE DEI FILETTI, NON FRAMMENTATI, SENZA PELLE E **COMPLETAMENTE DELISCATI.**

- Le verdure richieste sia da **AGRICOLTURA BIOLOGICA** che da **AGRICOLTURA CONVENZIONALE** devono essere di **PROVENIENZA NAZIONALE e solo in seconda ipotesi (quando non reperibili), dopo comunicazione e autorizzazione dal Servizio Scuola, di PROVENIENZA COMUNITARIA.**
  - L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

- Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.
- I vegetali devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato; il calo di peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rivelare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.
- Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e residui terrosi, accuratamente pulite, mondate, tagliate.
- Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

**Carote a rondelle:** il prodotto deve essere costituito da carote consistenti, non germogliate, non legnose, ben spuntate. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti: corpi estranei di qualunque natura, taglio imperfetto. I prodotti devono riportare elevato "grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da parti intere.

**Fagiolini finissimi:** i fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini a sezione circolare, interi e molto uniformi, di calibro fra 8,5 e 9,5 mm. Sono considerati difetti: fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati. Presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli, animali o loro parti. Si richiedono fagiolini poco difettosi cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ed elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e poco fibrosi, cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

**Piselli extrafini e finissimi:** i piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme, di calibro da 7,5 a 8,2 mm. Sono considerati difetti: frammenti di piselli e pelli. Piselli macchiati. Piselli gialli. Sono considerati e richiesti piselli poco difettosi i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti ad elevato grado di interezza i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere. Non dovranno avere cristalli di ghiaccio in eccesso.

**Spinaci:** si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante con il colore normale. Porzioni scolorate. Corpi estranei. Insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

**Biete erbette:** si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante con il colore normale. Porzioni scolorate. Corpi estranei.

**Zucchine verdi a rondelle o cubetti:** Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati non si devono rilevare fitopatie, devono apparire separati e senza ghiaccio sulla superficie il calo peso dopo lo scongelamento deve essere minimo.

**Patate novelle a spicchi non prefritte:** le patate surgelate sono il prodotto preparato da tuberi conformi alle caratteristiche della specie. Sono considerati difetti: unità macchiate e macchie di colore anomalo. Frammenti di patate. Fessure trasversali e longitudinali. Presenza di bucce.

**Misto minestrone:** devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 12 diverse verdure). **Non devono essere presenti cereali.** Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10x10 (esclusi i legumi).

## RIFERIMENTI BIOLOGICO

I prodotti richiesti con la dicitura "**DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**" o "**BIOLOGICI**" **devono essere di PROVENIENZA NAZIONALE, CERTIFICATI DA UNO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO** e devono essere prodotti nel rispetto delle seguenti normative:

- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici

- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 05 settembre 2008 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n.834/2007

## **CONFEZIONATURA**

Il confezionamento degli alimenti surgelati dovrà essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs 27/01/92 n. 110. Art. 8 e dal Reg. 1169/11.

I prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

**Nel caso che dalla verifica del peso del prodotto sgocciolato emerga che esso sia sensibilmente inferiore a quanto dichiarato nell'etichetta**, oltre le tolleranze previste dall'art. 67 del DPR 327/80, la ditta si impegna a fornire il quantitativo di merce necessario al raggiungimento del peso sgocciolato indicato dall'etichetta.

## **ETICHETTATURA**

L'etichetta del **pesce surgelato** deve contenere: (Regolamento CE 104/2000, CE 2065/2001, CE 1169/2011, CE 1379/2013)

- ⇒ la denominazione di vendita o la denominazione commerciale della specie completata dal termine "surgelato" o "congelato";
- ⇒ il metodo di produzione (pescato o allevato),
- ⇒ la zona di cattura per il pescato ed il Paese di provenienza per l'allevato;
- ⇒ l'elenco degli ingredienti e cioè delle specie in caso di miscuglio (per es. preparato per risotto alla pescatora);
- ⇒ la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità il termine minimo di conservazione (TMC) completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore. Il TMC si indica "da consumarsi preferibilmente entro";
- ⇒ il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- ⇒ la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- ⇒ una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- ⇒ le modalità e temperature di conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completata dall'indicazione della temperatura di conservazione e della attrezzatura richiesta;
- ⇒ l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e le istruzioni per l'uso;
- ⇒ la quantità di taluni ingredienti e categorie di ingredienti, quando l'ingrediente figura nella denominazione di vendita o sia messo in rilievo con parole o immagini nell'etichettatura (es. zuppa di pesce all'aragosta: in questo caso è obbligatorio indicare la percentuale di aragosta presente);

**NEL CASO DI PESCE COPERTO DA GLASSATURA, LA PERCENTUALE DELLA GLASSATURA DEVE ESSERE INDICATA COME STABILISCE IL REG.1169/11. AI FINI DEL PRESENTE PUNTO, L'ACQUA CONGELATA O SURGELATA È CONSIDERATA COME UN LIQUIDO DI COPERTURA E CIÒ COMPORTA L'OBLIGO DI INDICARE SULL'ETICHETTA IL PESO NETTO E IL PESO SGOCCIOLATO.**

I prodotti da **"AGRICOLTURA BIOLOGICA"** devono, conformemente al Regolamento (CE) n. 834/2007, riportare inoltre sull' etichetta:

- Dicitura: prodotto proveniente da agricoltura biologica - regime di controllo CEE
- Nome e sigla dell'organismo di controllo scritto per esteso esempio: CCPB; CODEX; ecc....
- Codice del produttore
- Estremi dell'autorizzazione ministeriale per il biologico
- Sigla dell'Italia (IT) e quella dell'organismo di controllo (codice di 3 lettere)
- La lettera T per prodotto trasformato e la lettera F per prodotto fresco con il numero di autorizzazione
- Indicazione sul luogo di provenienza
- Marchio comunitario

## **TRASPORTO**

I prodotti surgelati devono essere trasportati secondo la normativa vigente, in maniera igienica e con idonei mezzi secondo quanto previsto dal DPR 327/80, DM 25.9.1995 n. 493 e dal Regolamento CE 852/2004 e successive integrazioni, dotati di impianto di refrigerazione in grado di mantenere la temperatura a -18°C.

Il trasporto degli **alimenti surgelati o congelati** dovrà essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 27/01/1992 n. 110 - Art. 4:

### **Temperature**

1. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

2. Sono tuttavia tollerate:

a) durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$  della temperatura del prodotto:

b) durante la distribuzione locale e negli armadi e nei banchi frigoriferi per la vendita al consumatore, fluttuazioni verso l'alto della temperatura del prodotto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ . Le temperature devono essere comunque conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscono il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ , fatte salve le tolleranze di cui all'art. 4 sopracitato.

### **NON SARANNO ACCETTATE CONFEZIONI ROTTE.**

<b>CONSEGNA</b>
-----------------

Quanto sopra da consegnare indicativamente, **1 o 2 volte ALLA SETTIMANA o quando richiesto**, nelle quantità e confezioni ordinate, presso i seguenti plessi scolastici, nell'ora a fianco di ciascuno indicata -:

Centro Cottura		- ora di consegna	7,30 - 8,30
Asilo Nido	via Valgardena	- ora di consegna	7,30 - 9,00
Asilo Nido	via Righi	- ora di consegna	7,30 - 9,00
Asilo Nido	via Garigliano	- ora di consegna	7,30 - 9,00
Centro Zerosei	via Cherubini	- ora di consegna	7,30 - 9,00