

SCHEDA TECNICA:**FORNITURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Elenco descrittivo dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per il periodo dal NOVEMBRE 2021 al DICEMBRE 2023.

<b>DESCRIZIONE PRODOTTI</b>
<b>Aglio</b>
<b>Albicocche</b>
<b>Arance</b>
<b>Arance da coltivazione biologica</b>
<b>Asparagi</b>
<b>Banane</b>
<b>Banane da coltivazione biologica</b>
<b>Basilico in mazzi</b>
<b>Bietola</b>
<b>Bietola da coltivazione biologica</b>
<b>Broccolo</b>
<b>Carciofi</b>
<b>Carote</b>
<b>Carote da coltivazione biologica</b>
<b>Cavolfiori</b>
<b>Ceci secchi</b>
<b>Cetrioli</b>
<b>Ciliegie</b>
<b>Cipolla</b>
<b>Cocomeri</b>
<b>Fagioli borlotti secchi</b>
<b>Fagiolini</b>
<b>Finocchi</b>
<b>Finocchi da coltivazione biologica</b>
<b>Fragole</b>
<b>Funghi</b>
<b>Insalata</b>
<b>Insalata da coltivazione biologica</b>
<b>Kiwi</b>
<b>Lenticchie</b>
<b>Limoni</b>
<b>Mandaranci</b>
<b>Miyagawa</b>
<b>Mele</b>
<b>Mele da coltivazione biologica</b>
<b>Meloni</b>
<b>Patate</b>
<b>Patate da coltivazione biologica</b>
<b>Peperoni</b>
<b>Pere</b>
<b>Pere da coltivazione biologica</b>

<b>Pesche</b>
<b>Pomodori</b>
<b>Pomodori da coltivazione biologica</b>
<b>Porro</b>
<b>Prezzemolo in mazzi</b>
<b>Sedano</b>
<b>Spinaci</b>
<b>Susine</b>
<b>Uva bianca</b>
<b>Uva bianca da coltivazione biologica</b>
<b>Verza</b>
<b>Zucca gialla</b>
<b>Zucchine</b>
<b>Zucchine da coltivazione biologica</b>
<p><b>FRUTTA E VERDURA</b> la scelta verte su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale, prodotti provenienti da agricoltura biologica conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE. Ortaggi e frutta devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, per evitare eccessivi accumuli di nitrati. Gli ortaggi devono essere, freschi, puliti e selezionati, maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da consentire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.</p>
<p><b>FRUTTA FRESCA ED AGRUMI</b>  I prodotti frutticoli devono essere classificati di 1° categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, di presentazione accurata (D.M. 07/08/1959 e Legge 15/05/1967 n. 268) ed avere le seguenti caratteristiche qualitative e generali:</p> <p>a) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni, non devono essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza;</p> <p>b) essere privi di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitari;</p> <p>c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie richiesta;</p> <p>d) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non avere tracce visibili di appassimento;</p> <p>e) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare eccessiva umidità, ne trasudare acqua di condensazione in seguito ad un improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;</p> <p>f) essere omogenei ed uniformi e le partite devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;</p>
<p><b><u>IN PARTICOLARE:</u></b></p> <p>1) Le mele devono avere peso superiore a 150 gr. di varietà Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, starking delicos, calibro 60-65 mm.</p> <p>2) Le pere devono essere della varietà Williams, Abate, Conference, Kaiser con calibro minimo di 55-60 gr. e peso superiore a 150 gr. e devono essere al giusto grado di</p>

maturazione.

- 3) L'uva deve essere Regina o Italia proveniente dalla Puglia o dalla Sicilia con grappoli nella totalità asciutti o maturi.
- 4) Le arance della varietà Tarocco, Nevel, Valencia, Moro devono essere di provenienza nazionale ed avere un contenuto minimo di succo del 35 %.
- 5) Le clementine senza semi con calibro minimo di 35 mm. e grammatura minima di 50 gr. devono avere un tenore del succo minimo del 40 %.
- 6) Le pesche a pasta bianca e gialla devono essere di provenienza nazionale.
- 7) Prugne, susine, albicocche devono essere di provenienza nazionale.
- 8) I kiwi devono avere un peso superiore ai 70 gr.

### **VERDURA FRESCA**

Carote devono essere lisce, intere, senza segni di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute.

Cipolle devono essere non germogliate e prive di ciuffo radicale.

Pomodori devono avere la polpa resistente, non dovranno avere screpolature né fresche né cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

Zucchine devono avere la polpa compatta e con pochi semi.

Peperoni devono essere esternamente integri senza segni di ammolimento.

Finocchi devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Lattughe, i cespi non devono essere prefioriti ed aperti, il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne.

**LEGUMI SECCHI** devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, corpi estranei (frammenti di pietrisco o di steli) o insetti; privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13 %). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

**UOVA** dovranno provenire da polli allevati biologicamente secondo i requisiti previsti dai regolamenti CEE n. 1907/90, n. 1274/91 e n. 2295/03. Non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5°C. Dovranno provenire da allevamenti e centri di confezionamento regolarmente autorizzati secondo la normativa vigente.

### **CONFEZIONATURA ED ETICHETTATURA**

Confezioni ed etichette ai sensi del D.Lvo n. 109 del 27/1/1992 e ss.mm. e ii..

### **TRASPORTO**

Il trasporto deve essere effettuato secondo la normativa vigente, in materia igienica e con idonei mezzi autorizzati ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/80.

### **CONSEGNA**

Quanto sopra da consegnare, nel giorno ed orario, nelle quantità e qualità, presso la Mensa della Scuola dell'Infanzia (ex scuola materna) di Cagli cap.go nonché presso la cucina dell'Asilo Nido Comunale. Le forniture devono essere accompagnate da bolla esplicitante la specie la varietà e il peso netto nonché l'origine del prodotto (paese di origine e zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale) e le caratteristiche commerciali (categoria, pezzatura e calibro).