

SCHEDA TECNICA:**FORNITURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Elenco descrittivo dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per il periodo dal NOVEMBRE 2017 al OTTOBRE 2019.

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

Pesche
Pomodori
Pomodori da coltivazione biologica
Porro
Prezzemolo in mazzi
Sedano
Spinaci
Susine
Uva bianca
Uva bianca da coltivazione biologica
Verza
Zucca gialla
Zucchine
Zucchine da coltivazione biologica

FRUTTA E VERDURA 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.

FRUTTA FRESCA ED AGRUMI

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:

- 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;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitari;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie richiesta;
- 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;
- e) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare eccessiva umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad un improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- 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;

IN PARTICOLARE:

- 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.
- 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

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).