



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

Allegato B1

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE

ORTOFRUTTA FRESCA

Tutte le verdure fresche e la frutta fresca devono essere presentati ed etichettati conformemente alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Devono essere di qualità extra o I°, e che comunque non risultino all'esame sommario avariati, adulterati o che appartengano a varietà o specie diversa da quella ordinata al fornitore, o che fossero immaturi o eccessivamente inquinati per sabbia, fango terriccio o imbrattati di concimi animali, eccessivamente bagnati o marci.

- di recente raccolta, calibrati ed omogenei.
- esenti da difetti e con le caratteristiche morfologiche ed organolettiche tipiche della maturazione ottimale: in maniera da essere adatta al pronto consumo o arrivare a maturazione nello spazio di due tre giorni. - in imballaggi idonei, possibilmente nuovi a garantire i requisiti igienici del prodotto.
- i prodotti dovranno essere integri: assenza di muffe, parassiti, di difetti merceologici, privi di odori e sapori estranei, senza ammaccature, lesioni, alterazioni. Privi di insetti infestanti e di segni di attacchi parassitari o di roditori.
- Non presentare appassimenti o alterazioni incipienti
- Il mezzo di trasporto impiegato sarà igienicamente idoneo.
- Gli ortaggi dovranno essere asciutti, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso (es. eccessivo residuo di radice).
- Devono essere sufficientemente mondati e privi di terrosità.
- Tutti gli ortaggi a bulbo dovranno essere privi di germoglio.
- Tutti i prodotti non dovranno aver subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.
- Tutta la frutta dovrà presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso e calibro con una tolleranza di scostamento non superiore al 10%. Dovrà essere confezionata in colli di uno solo strato e non alla rinfusa.
- La merce si intende al netto di ogni tara.

Si richiedono i seguenti prodotti:

FRUTTA

Banane;
Arance;
Clementine;
Susine;
Pere (kaiser, william, abate);
Kiwi;



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

Uva;
Mele golden;
Fragole;
Pesche nettarine;
Meloni;
Albicocche;
Angurie;
Cachi

VERDURA

Lenticchie;
Patate;
Insalata iceberg;
Cavolo verza;
Bietole costa;
Carote;
Sedano;
Pomodori a grappolo;
Cipolle gialle;
Radicchio;
Zucchine;
Broccoli;
Finocchio;
Melanzane;
Peperoni;
Cetrioli;
Zucca violina;

CONDIMENTI

Salvia;
Aglione;
Rosmarino