

LOTTO 4 FRUTTA E VERDURA**CIG:Z802EC2BD0**

DESCRIZIONE	CONFEZIONE INDIVIDUALE, INDICARE CL, GR, PZ.	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO AL KG/LT IVA ESCLUSA	IVA	FREQUENZA DI ACQUISTO (1 MINIMO-3 MASSIMO)
Aglio					1
Ananas					1
Arance					2
Banane					2
Basilico					3
Cime di rapa					1
Cavolfiori					1
Carote					3
Cipolle bianche					3
Fragole					1
Funghi prataioli					1
Kiwi					2
Lattuga romana					3
Limoni					3
Mandarini					2
Clementine					2
Melanzane nere					3
Melanzane tonde viola					3
Mele gialle					3
Meloni					2
Patate					3
Pesche					3
Peperoni misti					3
Pere					2
Pomodori ciliegino					2
Pomodori rosso grappolo					3
Prezzemolo					3
Sedano					3
Susine					2

Uva				2
Zucca gialla				1
Zucchine				3

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62 , D.M. 27.02.96 n.° 209 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 09/05/2002 e successive modifiche ed integrazioni) .

I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

I prodotti sono prevalentemente di provenienza regionale " FILIERA CORTA " o nazionale L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. L.vo 109/92 , al D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni .

La frutta dovrà essere di prima qualità , di recente raccolta , di media o lunga conservazione, purchè abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione . La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere alla prima qualità (1^a categoria). Dovrà essere fornita in condizioni di maturazione di consumo intesa come: "la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore".

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste ;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- d) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- e) essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- f) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi);

DATA.....

FIRMA