



**COMUNE DI MONOPOLI**  
**Area Organizzativa V**  
**Asilo Nido “S. Margherita”**

**ELENCO DEL FABBISOGNO DI FRUTTA E VERDURA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE DELL’ASILO NIDO COMUNALE “S. MARGHERITA”**

- Frutta fresca selezionata da taglio per un fabbisogno presunto pari a:
  - mele “Golden” prima scelta Kg. 520 circa;
  - pere “Conferenza” prima scelta Kg. 550 circa;
  - banane prima scelta Kg. 280 circa;
  - arance dolci prima scelta Kg. 35 circa;
  - mandarini “Clementine” prima scelta Kg. 20 circa;
- Carote gialle per un fabbisogno presunto complessivo pari a Kg. 520 circa;
- Patate per un fabbisogno presunto complessivo pari a Kg. 650 circa;
- Pomodori da insalata Pachino per un fabbisogno complessivo pari a Kg 120;
- Pomodori per insalata locali per un fabbisogno complessivo pari a Kg 150
- Pomodori da salsa Sicilia per un fabbisogno complessivo pari a Kg. 70;
- Bietole per un fabbisogno complessivo pari a Kg, 160 circa;
- Melanzane per un fabbisogno complessivo pari a Kg. 60 circa;
- Carciofi per un fabbisogno complessivo pari a nr. 60 circa;
- Fagiolini per un fabbisogno complessivo pari a Kg. 60 circa;
- Finocchi per un fabbisogno complessivo pari a Kg. 60 circa;
- Insalata verde per un fabbisogno complessivo pari a Kg. 50 circa;
- Broccoli per un fabbisogno complessivo pari a Kg. 50 circa;
- Cavolfiori per un fabbisogno complessivo pari a Kg. 50 circa;
- Zucca per un fabbisogno complessivo pari a nr. 3 circa;

**Relativamente ai seguenti prodotti si richiede che provengano dalle coltivazioni biologiche**

- Cipolle dorate per un fabbisogno complessivo presunto pari a Kg. 35 circa;
- Limoni per un fabbisogno complessivo presunto pari a Kg. 50 circa;
- Aglio per un fabbisogno complessivo presunto pari a Kg. 2 circa;
- Sedano per un fabbisogno complessivo presunto pari a Kg. 110 circa;
- Spinaci per un fabbisogno complessivo presunto pari a kg. 80 circa;
- Zucchine per un fabbisogno complessivo presunto pari a Kg. 120 circa;
- Basilico per un fabbisogno complessivo presunto pari a Kg. 1 circa;
- Prezzemolo per un fabbisogno complessivo presunto pari a Kg. 1 circa.

Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite esenti da parassiti.

Monopoli, 21/04/2015

L’Istruttore Direttivo  
f.to Dott.ssa Vittoria Ignazzi

Il Dirigente Area Organizzativa V  
f.to Dott. Lorenzo Calabrese