

**CSDP
CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE
PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
NELL’AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN GESTIONE DIRETTA AD
AGEC - PERIODO 03/2023 – 02/2024
LOTTO N. 2 – ORTOFRUTTA**

Allegato 1

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Indice

1. CONDIZIONI GENERALI.....	2
1.1 REQUISITI QUALITATIVI.....	2
1.2 DEFINIZIONI.....	2
2.ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI.....	6
3.CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI.....	7
4.CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	8
5. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI.....	9
5.1. Frutta fresca.....	9
5.1.1.Mele e Pere.....	9
5.1.2.Banane.....	9
5.1.3.Agrumi: Arance Limoni, Clementine, Mijagawa, Mapo	9
5.1.4.Actinidia Kiwi.....	10
5.1.5.Albicocche, Pesche e Nettare, Prugne, Susine, Cachi	10
5.1.6.Fragole.....	10
5.1.7.Melone.....	10
5.1.8.Cocomero	10
5.1.9.Uva da tavola	10
5.1.10.Castagne:	10
5.2.Prodotti orticoli freschi	11
5.2.1.Ortaggi a radice.....	11
a)Carote.....	11
5.2.2.Ortaggi a bulbo.....	11
a)Aglio	11
b)Cipolla.....	11
c)Porri.....	11
5.2.3.Ortagi a frutto	12
a)Pomodori nelle diverse varietà	12
b)Zucchine.....	12
c)Cetrioli.....	12
d)Zucche	12
e)Melanzane.....	12
f)Peperoni dolci.....	12
5.2.4.Ortaggi a fiore.....	12
a)Cavolfiore.....	12
b)Broccolo.....	12
5.2.5.Ortaggi a fusto	12
a)Finocchi	12
b)Patate.....	12
5.2.6.Ortaggi a foglia	13
a)Lattughe nelle diverse varietà	13
b)Cavoli cappucci, Cavoli verza, Bietole da costa, Sedano	13
5.2.7.Erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, basilico	13

1. CONDIZIONI GENERALI

1.1 REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in materia di sicurezza alimentare ed etichettatura;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- I prodotti devono avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati nei CE Reg. 1881/2006 e s.m.i., 396/2005. Per i prodotti biologici il limite dei residui è fissato a 0.01 mg/kg. (DM 309/2011)
- Le derrate alimentari devono essere conformi a quanto disposto dai CAM di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 Marzo 2020.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura per tutta la durata del trasporto.
- Le caratteristiche merceologiche riportate nel presente documento devono essere rispettate anche qualora venga richiesta la fornitura di prodotti appartenenti alle differenti categorie biologico, DOP, IGP, alta qualità, nel rispetto a quanto disposto nei CAM.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

1.2 DEFINIZIONI

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Reg. CE n. 1151/2012).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Reg. CE n. 1151/2012).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99 e s.m.i).

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91; Legge 141/2015) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare" e ambientali

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili)
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

- Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
- Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA/SQNPI-SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari”.

SQNPZ-SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNICA

Il Sistema di Qualità Nazionale zootecnica (di seguito per brevità SQN), istituito in conformità con quanto previsto dall'art. 22 paragrafo 2 del regolamento CE n. 1974/2006, individua i prodotti agricoli zootecnici destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

La qualità dei prodotti di origine animale è il risultato di un insieme di fattori, tra cui svolgono un ruolo fondamentale le tecniche di allevamento, l'alimentazione, le condizioni igienico – sanitarie, le caratteristiche genetiche degli animali, l'ambiente dove vengono allevati e dove si procede alle diverse fasi di lavorazione, conservazione e commercializzazione degli stessi prodotti e alle tecniche impiegate nel corso del processo produttivo. L'obiettivo è produrre un alimento di qualità superiore ed ottenuto con tipologie di alimentazione e in condizioni di allevamento più qualificanti, nel rispetto delle fondamentali esigenze di tutela dell'ambiente e che si differenzino significativamente dai prodotti convenzionali per uno o più di queste caratteristiche.

FILIERA CORTA

Con i prodotti della Filiera corta o circuito breve s'intende promuovere, sostenere quell'insieme di attività agroalimentari che prevedono un rapporto più diretto tra i produttori agricoli e gli utilizzatori finali dei prodotti., ed al tempo stesso valorizzare e prestare particolare attenzione all'impiego di prodotti locali e regionali. Si considerano a filiera corta, i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari. (Legge n° 61 del 11.6.22).

PRODOTTI A KM 0

Si considerano a Km0 , i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura, provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione di cui e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione (Legge n° 61 del 11.6.22)

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 848/2018, Reg. CE 1584/18 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a

livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

2.ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI

In conformità ai “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*” previsti dal “*Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione*”, è previsto l’uso dei seguenti prodotti BIO:

<i>DERRATE</i>	<i>CAM anno 2020</i>
<i>Frutta</i>	Almeno 50% BIO o certificata SQNPI o equivalenti
Frutta esotica (banane)	100% bio o da commercio equo solidale
<i>Verdure e ortaggi</i>	Almeno 50% BIO o certificata SQNPI o equivalenti
<i>Legumi</i>	Almeno 50% BIO o certificata SQNPI o equivalenti

3.CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, aglio, indivie, lattughe, patate, legumi, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, radicchio, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucche.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, radicchio, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucche.

MARZO

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze.

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini; insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucche, zucchine.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucche, zucchine,

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucche.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucche.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucche.

4.CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi, arance

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mijagawa

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mijagawa

MARZO

Arance, clementine, fragole, kiwi, mandarini, mijagawa

APRILE

Arance, fragole, kiwi, nespole

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, angurie, nespole, nettarine, pesche, prugne, susine

LUGLIO

Albicocche, angurie, ciliege, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine

AGOSTO

Albicocche, angurie, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE

Fichi, mapo, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

Arance, cachi, castagne, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, castagne, kiwi, mandaranci, mandarini, mijagawa, mapo

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, castagne, mandaranci, mandarini, mijagawa, mapo

5. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

5.1. Frutta fresca

Requisiti qualitativi generali:

- la frutta deve appartenere alla prima categoria di classificazione e dovrà essere di recente raccolta
- è richiesta preferibilmente frutta italiana. E' permessa altra provenienza in caso di mancata reperibilità del/i prodotto/i. Ad ogni modo deve essere sempre dichiarato il paese di origine.
- i frutti esotici (banana) devono essere biologici o provenienti da commercio equo solidale.
- deve essere omogenea, intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura e deve essere uniforme: le partite ordinate devono appartenere alla medesima coltivazione e zona di produzione, nonché alla medesima specie.
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Deve essere in adeguato stato di maturazione (per il pronto consumo o per avvio di maturazione). In ogni caso sono vietati trattamenti per favorire colorazione o maturazione dei prodotti.
- deve essere pulita, priva di terrosità, e praticamente priva di sostanze estranee visibili; priva di ammaccature, infestanti, attacchi di roditori.
- esente da danni da gelo o basse temperature
- priva di umidità esterna anormale
- esente da odori e/o sapori estranei, priva di difetti che alterino le caratteristiche organolettiche della stessa
- l' adeguato grado di sviluppo e maturazione deve essere uniforme: non deve presentare tracce di appassimento.
- deve essere turgida, non bagnata artificialmente
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.
- i prodotti oggetto della gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze dei centri cottura.
- mediamente devono essere somministrati 150 g di frutta a utente e pertanto la pezzatura della frutta fornita dovrà corrispondere il più possibile a tale grammatura.

Tipologie richieste e specifiche tecniche:

5.1.1. Mele e Pere

Le mele devono essere biologiche. La polpa deve essere sana e non deteriorata. Sono ammessi lievi difetti di superficie come leggere ammaccature, lievi lesioni purché entro 1cm di lunghezza.

Le pere devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Le varietà di mele richieste sono preferibilmente: Golden Delicious di montagna/val di non, Royal Gala. Potranno essere richieste tipologie alternative.

Le varietà di pere richieste sono preferibilmente: Abate fetel e William, Conference potranno essere richieste come tipologie alternative.

5.1.2. Banane

Devono essere di produzione biologica o derivate dal mercato equosolidale. La forma del frutto deve essere tipica, la buccia deve essere gialla e priva di ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, segno di immaturità. Non devono essere eccessivamente verdi in precoce stato di maturazione.

5.1.3. Agrumi: Arance Limoni, Clementine, Mijagawa, Mapo

Le arance devono essere biologiche. Gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale in rapporto alla varietà, priva di segni di essiccamento nonché da danni o alterazioni dovute al gelo;

non devono essere molli o avvizziti e la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa ne rigonfia o distaccata dagli spicchi. Sono accettati piccoli difetti nella buccia.

Le varietà di Arance richieste sono preferibilmente: Tarocco e Novellina; potranno essere richieste come tipologie alternative.

Le varietà di Limoni richieste sono preferibilmente: Sicilia e Campania, Puglia. Il contenuto minimo in succo deve essere del 25%. La colorazione non deve essere verde.

Le varietà di Clementine richieste dovranno essere prive di semi. preferibilmente: Calabria e Costa ionica, Campania, Puglia Sicilia.

5.1.4. Actinidia Kiwi

Devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve avere la giusta consistenza, profumata, saporita priva di alterazione di parassiti.

5.1.5. Albicocche, Pesche e Nettarine, Prugne, Susine, Cachi

i frutti devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione. Tali difetti non devono però pregiudicare l'aspetto esterno e la conservazione del frutto. Difetti comunque inferiori al 1cm.

Le tipologie di Pesche richieste sono bianche, gialle e nettarine.

Cachi, prugne e susine devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri

5.1.6. Fragole

devono essere interi, provvisti di calice e peduncolo verde non disseccato. Possono essere non omogenee per quanto riguarda le dimensioni, forma, aspetto. Devono essere praticamente esenti da terra.

5.1.7. Melone

devono avere buccia integra, senza spaccature. La polpa deve avere adeguata consistenza, profumata, saporita senza alterazioni da parassiti.

5.1.8. Cocomero

possono essere di diverse varietà di medio calibro con forma sferica e buccia color verde pisello strisciata da tonalità intense oppure ovale e oblunga di varie dimensioni di color verde bottiglia chiaro screziata uniformemente. La polpa deve essere rossa, con l'evidenza della parte zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e priva da alterazioni dei parassiti.

5.1.9. Uva da tavola

I grappoli devono esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti, antiparassitari o attacchi di insetti o fitopatologie; non devono essere presenti acini essiccati. Gli acini devono essere consistenti ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo ricoperti della loro pruina. La grandezza degli acini deve essere quanto più possibile uniforme.

Le tipologie di Uva da tavola preferibilmente richieste sono: Bianca Italia; Vittoria, potranno essere richieste come tipologie alternative

5.1.10. Castagne:

devono avere pericarpo intatto, liscio, consistente di colore marrone con tonalità variabile e leggere striature. Non devono essere presenti segni di muffa, alterazioni. Torcia e ilo devono essere intatti, chiari e ben evidenti.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto

5.2. Prodotti orticoli freschi

Requisiti qualitativi generali:

- la verdura deve appartenere alla I categoria
- i prodotti devono essere interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, muffa, marciume o altre alterazioni
- sono richiesti preferibilmente prodotti orticoli italiani. E' permessa altra provenienza in caso di mancata reperibilità del/i prodotto/i. Ad ogni modo deve essere sempre dichiarato il paese di origine.
- i prodotti non devono presentare insetti infestanti né attacchi di roditori
- gli ortaggi devono essere asciutti, puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili
- esenti da danni causati dal gelo, sole
- i prodotti devono essere privi di umidità esterna anormale
- gli ortaggi devono essere privi di odori o sapori anormali
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti
- i prodotti oggetto della gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze dei centri cottura
- i prodotti devono aver raggiunto un grado di maturazione che li renda adatti al consumo, o consegnati in stato di maturazione definito a seconda delle esigenze della stazione appaltante.
- sono esclusi i prodotti che abbiano subito trattamenti tecnici/chimici atti a modificare lo stato di maturazione o la colorazione dei vegetali.

Tipologie richieste e specifiche tecniche:

5.2.1. Ortaggi a radice

a) Carote

devono essere biologiche intere, sane, prive di lesioni e alterazioni che possano compromettere la conservazione. Devono essere senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute prive di sapori e odori anomali. Le foglie dovranno essere strappate vicino al colletto senza tagliare le radici.

altre tipologie: barbabietole, rape rosse

5.2.2. Ortaggi a bulbo

a) Aglio

deve essere intero. Ammesse solo piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo. Non deve essere germogliato

b) Cipolla

i bulbi devono essere interi, sani, privi di marciume, puliti, privi di sostanze estranee visibili. Devono essere sufficientemente secchi per l'utilizzo previsto. Inoltre i bulbi non devono essere germogliati né deformi; privi di rigonfiamenti da uno sviluppo vegetativo anomalo. Le cipolle devono essere dorate bianche.

c) Porri

sono richiesti porri interi non fioriti, e sani. Devono essere privi di marciume e di alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; devono essere puliti e esenti da sostanze estranee visibili. Si devono presentare freschi

privi di foglie appassite o flosce. I porri devono avere una colorazione bianca o bianco verdastra su almeno 1/3 della lunghezza totale.

5.2.3.Ortaggi a frutto

a)Pomodori nelle diverse varietà

I pomodori devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, con un aspetto fresco privo di lesioni. I pomodori per ogni colle devono essere della medesima varietà richiesta, avere la stessa colorazione e lo stesso grado di maturazione. Le principali tipologie richieste potranno essere indicativamente: Rosso a grappolo, tondo liscio, costoluto, S. Marzano, cuore di bue.

b)Zucchine

Le zucchine devono essere sane ed intere prive di lesioni, con polpa compatta con pochi semi; possono avere lievi difetti di forma, di colorazione e cicatrizzazione buccia.

Le zucchine dovranno preferibilmente avere una lunghezza di ca 7-14 cm e in alternativa 14-21 cm

c)Cetrioli

dovranno essere sani ed interi, con polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni con lunghezza preferibilmente compresa da ca 7-14 cm e in alternativa 14-21 cm.

d)Zucche

Deve presentarsi intera e sana, senza spaccature o segni di attacchi parassitari, priva di marciume. Saranno preferibilmente richieste le tipologie Mantovana, Marina, Delica

e)Melanzane

devono essere intere, sane, sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) con polpa non fibrosa, di aspetto fresco, consistenti provviste di calice e peduncolo.

f)Peperoni dolci

devono essere interi muniti di peduncolo ed esenti da macchie, di colorazione vivace.

5.2.4.Ortaggi a fiore

a)Cavolfiore

devono essere di aspetto fresco, interi, sani, senza residui parassiti o fertilizzanti, di grana serrata colore bianco e prive di difetti come macchie. I cavolfiori devono essere generalmente coronati cioè ricoperti da un sufficiente numero di foglie per proteggere l'infiorescenza. Le foglie devono essere verdi e sane.

b)Broccolo

devono essere compatti di colore brillante (verde e non giallo) con foglie verdi e turgide. I broccoli devono avere gambo integro, tenero e non legnoso.

5.2.5.Ortaggi a fusto

a)Finocchi

deve avere germogli consistenti non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno, esenti da danni derivati dal gelo. I finocchi devono essere di forma regolare a seconda delle varietà, con bucce esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono permesse lievi lesioni che non pregiudichino però l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

b)Patate

devono essere biologiche, avere morfologia uniforme, devono essere frutti sani interi, privi di lesioni provocate da parassiti o marciumi, e senza lesioni sulla buccia che possono pregiudicare la loro resistenza. Devono essere turgide e presentarsi pulite, è permesso un minimo quantitativo di terra

sulla superficie. Le patate devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti; la buccia non deve essere flaccida né raggrinzita. Le patate devono essere prive di umidità esterna anomala o danni prodotti dal gelo. Devono essere esenti da sapori e/o odori estranei, possono presentare lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Devono avere un peso minimo di 100 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle); devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar.

E' richiesta la tipologia biologica.

Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e/o impiombate

5.2.6.Ortaggi a foglia

a) Lattughe nelle diverse varietà

i cespi devono essere sani, interi, freschi, privi di foglie con eccessiva terra/terriccio. Non devono presentarsi aperti o prefioriti, devono essere esenti da danni prodotti dal gelo o altri danni materiali; le principali tipologie richieste saranno preferibilmente: gentile, cappuccia.

Qualora venga richiesto radicchio è preferibile la tipologia di Verona locale o variegato veneto, in alternativa, rosso di Treviso, o di Chioggia.

b) Cavoli cappucci, Cavoli verza, Bietole da costa, Sedano

devono essere sani ed interi, privi di umidità esterne anomale, privi di sapori o odori anomali. Sono ammesse lievi tracce di terra.

5.2.7.Erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, basilico

le erbe aromatiche devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere sbriciolate, pulite prive di insetti o corpi estranei e in adeguato stato di maturazione (le foglie devono essere fresche prive di marcescenze). E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Il basilico deve essere confezionato a mazzi da 10pz.

La salvia e rosmarino saranno preferibilmente Riviera.

Confezionamento dei prodotti:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto
- per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PET (basilico in mazzi da 10pz)

*potranno essere richieste tipologie di ortaggi o frutti non presenti in elenco, a seconda del menu/esigenze della stazione appaltante