



ALLEGATO d

SPECIFICHE LOTTO TRE

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Caratteristiche comuni

I prodotti sono richiesti secondo la stagionalità indicata nel prospetto sotto riportato che fa riferimento al **consumo annuale** presunto. Quando reperibili, sono preferibili prodotti di origine regionale o regionale limitrofa e, in subordine, nazionali.

Sono vietati i prodotti **transgenici o ibridi**.

La fornitura deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

E' tollerata l'apposizione di etichette direttamente su poche unità di frutta e verdura. E' vietata la timbratura.

Il grado di maturazione dei prodotti ortofrutticoli deve essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di **ottima qualità**, presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. I prodotti devono essere esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura, senza lesioni di qualsiasi natura provocate da insetti, animali, cose che possano compromettere la loro naturale resistenza.

La pezzatura deve essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie e varietà botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione.

I prodotti ortofrutticoli, salvo diversa indicazione, devono essere confezionati in modo da garantirne una adeguata protezione. Qualora siano confezionati in uno stesso collo, la parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme e presentare uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi non superiore al 10%.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessivamente lunga, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità alla temperatura ambiente;
- siano bagnati artificialmente, trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere o presentino abrasioni meccaniche
- abbiano corpi o prodotti estranei
- rilevino presenza di insetti infestanti o abbiano avuto attacchi di roditori
- portino tracce di appassimento, alterazione, lesioni, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, alterazioni dovute a gelo, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, aggressione della parte esterna del frutto, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiolatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;

VERDURA FRESCA

La fornitura deve essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie. La verdura deve essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzati e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso. Essa deve essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possano alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa.



ORTAGGI A RADICE

Carote: sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale.

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, né spaccate. Le pezzature devono essere uniformi, non inferiori a 8 cm, con colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto. Sono tollerate tracce di terra. Sono ammessi: una minima deformazione, un leggero difetto di colorazione, esigue screpolature secche.

TUBERI

Patate: devono essere esenti da difetti, sane ed intere. Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita, appassita o flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via d'evoluzione, con tracce di verde (solanina), maculosità bruna della polpa, abrasioni, incrostazioni terrose. Non devono avere alterazioni dovute al gelo. Non devono essere trattate con sostanze anti germogliative né con radiazioni.

ORTAGGI A FRUTTO

I pomodori di cat. "Extra" e I, i peperoni e le melanzane devono essere omogenei per quanto riguarda maturità e colorazione, e di grandezza sufficientemente uniforme.

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, privi di odori e di sapori anomali, devono avere un aspetto fresco e gradevole.

È tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

ORTAGGI A BULBO

Porri: sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale o regionale limitrofa o nazionale. Devono essere interi, d'aspetto fresco, senza foglie appassite o bruciate o flosce. Devono essere turgidi, non pre-fioriti né pre-germogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Zucca: il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purché sia una zona unica ed uniforme. Non ha importanza l'uniformità della pezzatura all'interno di una stessa partita.

Zucchine: devono essere sane ed intere, polpa compatta e pochi semi, prive di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm, la dimensione massima di 15/20 cm. È tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

Cipolle: Sono preferite le varietà a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata, la bianca, la rossa. Devono essere intere ed esenti da germogli visibili esternamente. Sono consentite leggere lesioni superficiali purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm. dal bulbo.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori: l'infiorescenza dev'essere bianca e consistente, le foglie laterali tagliate a non più di 10 cm. dall'attaccatura.

Broccoli: l'infiorescenza dev'essere del tipico colore in base alla varietà, consistente, con l'assenza di foglie laterali.

ORTAGGI A FUSTO

Asparagi: devono avere pezzature uniformi, infiorescenza fresca e turgida, gambo sodo.

Finocchi: i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'interno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm. 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e minime ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale.



ORTAGGI A FOGLIA

La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere pefioriti né aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm e dev'essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti.

Il sedano deve avere un cespo compatto, senza lacerazioni.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Sono ammesse calibrazioni diversificate, ma le lattughe devono avere un peso minimo di 150 g, l'indivia di 200 g.

CEREALI E LEGUMI

Devono essere forniti in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità alla vigente normativa, con indicazione della varietà e della denominazione commerciale.

I sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili.

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici, così come l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea, indenni da larve, insetti e loro frammenti, privi di corpi estranei e di semi infestanti; strofinati tra le mani, non devono lasciare tracce di sostanze farinacee.

Devono essere freschi di pila, secchi, sulla buona media dell'annata. I frutti devono essere interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per i legumi ed i cereali di prima qualità. I grani devono resistere alla cottura senza che subiscano un'eccessiva alterazione della forma. Non devono avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa, né altri odori sgradevoli e avere un'umidità superiore al 15 - 15,5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per cereali e legumi cotti sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Possono essere richieste confezioni da kg.1 o più.

Per le scuole che si avvalgono del pasto veicolato, i cereali ed i legumi cucinati possono essere consegnati caldi in contenitori termici; considerando che il tempo di sosta per le operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione è di circa 20 - 30 minuti, è necessario che per ogni varietà si garantisca l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza.

FRUTTA

La frutta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Mele: Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red Stayman, Starking delicious, Gala, Fuji, Morghendruft, Eelette, calibro 60-65 mm.;

Pere: William, Abate, Kaiser, Conference, decana del Comizio, calibro 55-60 mm.;

Arance provenienza Sicilia e Calabria: tarocco, moro, sanguinello, ovale, calibro minimo 55 mm.;

Clementine: senza semi, calibro minimo 35 mm., grammatura compresa tra 50 e 70 gr.;

Limoni: provenienti da Sicilia e Calabria, calibro minimo 45 mm.;

Actinidia (kiwi): grammatura tra 70 e 85 gr.

Pesche e pesche noci: calibro 60-65 mm.; mm

Albicocche precoci: grammatura tra 50-60 gr., calibro minimo 35 mm.;

Prugne/susine: grammatura tra 50-60 gr., calibro minimo 25 - 30 mm.;

Fragole: confezionate in cestini, con calibro di circa 22 - 25 mm.;

Banane: da commercio equo, grammatura 100 gr max 150 gr.;

Meloni: Cantalupo, Retato, Gialletto – diametro minimo 8 cm. – peso minimo 300 gr.

Uva: Regina Italia, Red Globe, grammatura 75-150 gr/grappolo;

La frutta del tipo extra o di prima qualità deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta
- riportare chiaramente la provenienza
- presentare le precise caratteristiche organolettiche delle specie e delle varietà ordinate.



ELENCO DEI PRODOTTI E CONSUMO PRESUNTO

PRODOTTO		CONSUMO PRESUNTO ANNUO	CONSUMO PRESUNTO NEL BIENNIO
anguria	KG	45,0	90
aglio	KG	0,5	1
albicocche	KG	70,0	140
arance	KG	250,0	500
asparagi	KG	4,0	8
banane	KG	780,0	1560
basilico	KG	2,0	4
broccoli	KG	10,0	20
cannellini secchi	KG	5,0	10
carote	KG	620,0	1240
cavolo cappuccio	KG	60,0	120
cavolo verza	KG	60,0	120
cavolfiore	KG	20,0	40
ceci secchi	KG	2,0	4
cipolle	KG	80,0	160
clementini	KG	300,0	600
fagioli secchi AZUKI	KG	5,0	10
fagioli secchi	KG	5,0	10
farro perlato	KG	10,0	20
finocchi	KG	80,0	160
fragole	KG	160,0	320
grano saraceno	KG	4,0	8
lenticchie secche giganti	KG	30,0	60
kiwi	KG	90,0	180
insalata rossa	KG	30,0	60
insalata verde	KG	140,0	280
limoni	KG	40,0	80
miglio decorticato	KG	5,0	10
melanzane	KG	90,0	180
mele	KG	315,0	630
mele renette	KG	5,0	10
meloni	KG	170,0	340
orzo perlato	KG	5,0	10
patate	KG	610,0	1220
peperone	KG	40,0	80
pere	KG	325,0	650
pesche	KG	100,0	200
pesche noci	KG	30,0	60
pomodoro cuore di bue	KG	200,0	400
pomodoro grappolo	KG	120,0	240
pomodoro datterino	KG	50,0	100



porri	KG	100,0	200
prugne	KG	27,0	54
radicchio	KG	10,0	20
salvia	KG	5,0	10
sedano	KG	70,0	140
uva bianca	KG	60,0	120
uva nera	KG	20,0	40
zucca	KG	170,0	340
zucchine	KG	160,0	320
barbabietole sottovuoto	PZ	15,0	30
farina di ceci	KG	8,0	16