

CAPITOLATO ORTOFRUTTA

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di tutti i prodotti Ortofrutticoli per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche generali della fornitura:

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di 1° qualità e corrispondenti alle caratteristiche merceologiche definite nell'allegato. La merce dovrà corrispondere ai requisiti richiesti dalle norme vigenti e future, nazionali e comunitarie, per quanto attiene le autorizzazioni alla produzione, all'importazione, alla immissione in commercio, all'imballaggio, al confezionamento, alla etichettatura (obbligatoriamente in lingua italiana) ed al trasporto.

In particolare, è vietata la fornitura di sostanze alimentari:

- private, anche in parte, delle loro sostanze nutritive o mescolate a sostanze di qualità inferiore;
- trattate in modo da contraffare la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- contenenti cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalla legge;
- insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione, sofisticazione, adulterazione, edulcorazione non consentite o comunque nocive alla salute;
- colorate artificialmente con sostanze non permesse;
- contenenti residui di prodotti utilizzati in agricoltura per la protezione delle piante o residui provenienti da contenitori dichiarati tossici per l'uomo;
- contenenti residui o componenti non compresi tra gli additivi alimentari consentiti dalla normativa vigente.

Le confezioni dei beni oggetto della fornitura non dovranno superare i limiti di peso stabiliti dalle norme di sicurezza sul lavoro di cui D. Lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli imballi devono corrispondere a criteri ergonomici ottimali ai fini di una migliore movimentazione manuale e rispettare le norme igienico sanitarie in vigore secondo la natura dei beni da consegnare.

Le varie fasi di produzione, confezionamento e trasporto della frutta e verdura oggetto della presente gara, dovranno compiersi in conformità alle norme vigenti; inoltre è richiesto il trasporto refrigerato per i prodotti oggetto della fornitura, mediante automezzi dotati di sistema di registrazione in continuo della temperatura.

Si precisa che la merce consegnata dovrà corrispondere per quantità, tipo di prodotto, qualità e categoria all'ordine di acquisto trasmesso, pena il respingimento della stessa e l'applicazione delle disposizioni e delle penalità di cui alla parte generale del capitolato di gara.

La ditta offerente dovrà provvedere al ritiro a proprio carico degli imballaggi con modalità da concordare con il magazzino della Scuola.

Frutta e verdura fresca

La frutta e la verdura da fornire, secondo la produzione stagionale, dovranno essere fresche, di prima qualità e di produzione italiana (ad eccezione dei prodotti non presenti in coltivazioni italiane), così come è definita dalla scienza merceologica e dalle norme comunitarie di seguito elencate:

- il D.Lgs 03/03/1993 n.123, di attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, che prevede all'art.11 l'allerta alimentare;
- il D.P.R. 14/07/1995 e successive modifiche che indirizza e coordina le regioni in relazione a criteri uniformi da adottare per l'elaborazione di programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande;
- il D.Lgs 27/01/1992 n.109 di attuazione delle direttive 89/395/CEE E 89/396/CEE e successive modifiche relativamente all'etichettatura, alla presentazione e alla pubblicità dei prodotti alimentari;
- il regolamento(CE) n.178 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la Sicurezza Alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare ed in particolare, al capo IV relativo al sistema di allerta rapido, la gestione delle crisi e delle situazioni di emergenza.
- il regolamento (CE) N.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che detta norma di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare (di cui se ne richiede una dichiarazione di conformità).

Ortaggi

Il prodotto deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
 - presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
 - essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
 - essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
 - non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
 - essere privi di umidità esterna anormale;
 - essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
 - avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
 - essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M.42/85 18/07/1990;
 - 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;
 - essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
 - rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M.18/07/1990.
- Le patate, le cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Limiti microbiologici: entro gli standard previsti dalla normativa italiana, dalla normativa CEE.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono esser sempre nuovi. Per i prodotti sfusi, la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, la categoria di appartenenza, la specie, la validità, il peso netto, il peso lordo.

Non sono ammessi, ai sensi della Legge Regionale del 6 aprile 2000 n. 53, organismi geneticamente modificati.

Caratteristiche merceologiche principali

ARANCE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Non devono essere trattati con difenile.

Tipologie richieste:

Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ARANCE - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e di loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà.

I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Arance varietà: Navel Late, Navelina, Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinello, Salustiana.

La provenienza solo da zone ad alta vocazione qualitativa: per i pigmentati la Sicilia e per i biondi Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati.
- l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

ARANCE IGP - Produzione integrata

Requisiti qualitativi:

Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e da loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto M.I.P.A.A.F. n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE ed un disciplinare IGP.

Indicazioni obbligatorie: produttore o imballatore e/o spedite - natura - origine - varietà - categoria merceologica - calibro - disciplinare di riferimento. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Arance varietà: Navel Late, Navelina, Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinello, Salustiana.

La provenienza solo da zone ad alta vocazione qualitativa, per i pigmentati la Sicilia e per i biondi Italia. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata", la provenienza del prodotto e l'indicazione IGP.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati.
- l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

LIMONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Verdelli, limoni di Sicilia e Campania.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MANDARINI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Provenienza Sicilia, Calabria e Campania.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Clementine senza semi.

Provenienza Sicilia, Calabria e Campania.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CLEMENTINE - Da agricoltura biologica**Requisiti qualitativi:**

Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere intere, sane, prive di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di parassiti e da loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CLEMENTINE IGP - Produzione integrata**Requisiti qualitativi:**

Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e da loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto M.I.P.A.A.F. n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE ed un disciplinare IGP.

Indicazioni obbligatorie: produttore o imballatore e/o speditore - natura - origine - varietà - categoria merceologica - calibro - disciplinare di riferimento.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata", la provenienza del prodotto e l'indicazione IGP.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FRAGOLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, senza lesioni, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- di aspetto fresco non lavate;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, segni superficiali di pressione, lievi tracce di terra, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Italia, Regina, Americana, Olivella.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ALBICOCCHIE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;

- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti.

Tipologie richieste:

Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Albicocche - Da agricoltura biologica

Descrizione: I frutti di prima categoria, come definito da Reg. Ce 851/2000 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti e calibrati. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di aspetto fresco, di buona qualità;
- sane e resistenti; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- munite di peduncolo;
- esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Ferrovia, Duroni.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione alla rinfusa, tale da garantire una protezione adeguata del

prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo.

Tipologie richieste:

Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PESCHE - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

I frutti di prima categoria, come definito da Reg. Ce 543/2011 e successive modifiche ed integrazioni, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Le pesche devono essere intere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive da lesioni e/o ammaccature, prive di odore, prive di umidità esterna anomala. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

SUSINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1/3 del diametro massimo del frutto per i difetti di forma allungata; 1/16 per gli altri difetti.

Tipologie richieste:

Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MELE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- con il peduncolo che può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.
- devono essere di almeno tre varietà differenti (tipo golden, delicious, stark); sono da escludere mele con polpa farinosa;

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere) o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MELE - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

I frutti di prima categoria come definito da Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, privi di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere) o ordinata in strati;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MELE IGP

Requisiti qualitativi:

I frutti di prima categoria come definito da Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, privi di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed un disciplinare IGP.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la dicitura la provenienza del prodotto e l'indicazione IGP

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere) o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PERE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- con il peduncolo leggermente danneggiato.

Tipologie richieste:

- William, abate, kaiser, decana.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PERE - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Descrizione: I frutti di prima categoria, come definito da Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da

parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, privi di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (questo requisito non applicabile quando la rugginosità è caratteristica della varietà). Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Varietà: Williams, Kaiser, Abate, Conference e Decana.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PERE IGP

Requisiti qualitativi:

I frutti di prima categoria, come definito da Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, privi di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (questo requisito non applicabile quando la rugginosità è caratteristica della varietà).

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Varietà: Williams, Kaiser, Abate, Conference e Decana.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata", la provenienza del prodotto e l'indicazione IGP.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BANANE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, ben formate, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

- al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, senza ammaccature; la polpa soda e pastosa, il sapore gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

Confezionamento:

- mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti;
- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CACHI

Requisiti qualitativi:

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- buccia integra e calice ben inserito;
- al momento del consumo polpa della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

Confezionamento:

- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, con buccia integra, senza spacchi;
- consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- polpa della giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

KIWI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, ma senza peduncolo;
- ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, esclusi frutti doppi o multipli, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia non superiori a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MELONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Tipologie richieste:

A polpa gialla o bianca.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

AGLI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- presentati allo stato fresco, semisecco o secco;
- interi e sani, senza lesioni, compatti, esenti da parassiti, attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni. Sono consentite leggere lesioni della tunica esterna, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo o dal sole;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali.
- privi di germogli esterni visibili;
- I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o in mazzi, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BASILICO**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Deve essere:

- di buona qualità;
- avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- esente da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- pulito, privo di terra e sostanze esterne visibili;
- privo di umidità esterna anormale;
- avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali.
- senza odori anomali.
- esente da danni causati dal gelo.

Confezionamento:

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CAVOLFIORI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi,
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco, resistenti, di grana serrata; se coronati, le foglie devono avere aspetto fresco;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- di colore da bianco a bianco avorio o paglierino;

- privi di difetti quali macchie, escrescenze di foglie fra i corimbi, tracce di gelo, ammaccature. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, leggera peluria, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CAVOLO VERZA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- interi;
- sani, non ammaccati o danneggiati; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco, non aperti e non prefioriti;
- puliti, privi di sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori estranei;
- con foglie ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Confezionamento:

- cassette o presentazione singolarmente con o senza imballaggio primario;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CAROTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- sane e intere, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, vale a dire per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili; per le altre radici, prive di evidenti impurità;
- consistenti, non legnose;
- non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di odori e sapori estranei;
- possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;

Tipologie richieste:

Novelle o varietà a radice piccola.

Confezionamento:

- senza foglie, in cassette con disposizione ordinata in strati, in sacchi;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni. Sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- pulite, prive di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori o sapori anormali;
- prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
- lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
- le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Tipologie richieste:

Bianca novella, dorata, rossa di Tropea.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FARRO

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; Deve essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, turgidi, consistenti, non prefioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti e mondati, praticamente privi di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;
- bene formati e sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.
- con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare le seguenti caratteristiche:
- per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
- le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.
- le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Tipologie richieste:

Lattuga, Romana, Scarola, Indivia Belga, Radicchio Trevigiano e Rucola.

Confezionamento:

- presentazione singola o in cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MELANZANE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;

- intere,
- di aspetto fresco e consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei;
- praticamente esenti da bruciature da sole;
- possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

tipi commerciali: lunghe e globose (ovali)

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- con morfologia uniforme,
- con peso minimo di 60 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;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

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 impiombate.
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CECI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
 - puliti;
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- le confezioni devono essere da Kg. 5 o da Kg. 25
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FAGIOLI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
 - puliti;
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

Fagioli borlotti e cannellini

Confezionamento:

- le confezioni devono essere da Kg. 5;
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ZUCCHE GIALLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - intere;
 - di aspetto fresco, consistenti;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - bene sviluppate;
 - esenti da danni prodotti dal gelo;
 - prive di lesioni non cicatrizzate;
 - esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
 - prive di umidità esterna anormale;

- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

POMODORI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di buona qualità, di aspetto fresco, turgidi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

tipi commerciali:

- tondi maturi
- da insalata
- san marzano
- ciliegia o a grappolo.

Confezionamento:

- sotto forma di frutti individuali o a grappolo;
- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PEPERONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi,
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- muniti di peduncolo;

- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- con il peduncolo danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Tipologie richieste:

Tipi commerciali:

- dolci lunghi (appuntiti)
- dolci quadrati senza punta
- dolci quadrati appuntiti (trottola)
- dolci di forma appiattita (topepo)

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- di buona qualità;
- avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali.
- esenti da danni causati dal gelo.

Tipologie richieste:

Salvia, rosmarino, prezzemolo, erba cipollina e timo.

Confezionamento:

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

SEDANI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o presentazione singola;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ZUCCHINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da cavità e screpolature;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PORRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi (le radici e l'estremità delle foglie possono essere tagliate);
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti purché questi non pregiudichino l'aspetto e la qualità del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di thrips sulle foglie, lievi tracce di terra all'interno del fusto;
- di buona qualità, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- non fioriti;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati o legati in mazzi;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ORTOFRUTTA DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA E/O INTEGRATA

La Scuola richiede la fornitura di prodotti ortofrutticoli derivanti da coltivazione biologica e/o integrata e/o guidata. L'aggiudicatario si impegna pertanto a fornire i suddetti prodotti.

Per i prodotti ottenuti da coltivazione biologica dovrà essere rispettato il regolamento CEE n. 2092/91, del D.M. 338 del 25.2.92 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

Le coltivazioni con sistemi di produzione integrata e/o guidata dovranno essere effettuate nel rispetto delle normative (disciplinari di produzione integrata) vigenti nelle Regioni o nei Paesi di produzione. I prodotti di cui trattasi, inoltre, non dovranno aver subito nessun trattamento parassitario di post raccolta. Le forniture di ortofrutta a produzione integrata e/o guidata dovranno essere accompagnate da:

- scheda aziendale inerenti gli interventi fitosanitari da difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;
- certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta. Detto certificato dovrà inoltre indicare:
 - a) specie e varietà del prodotto fornito,
 - b) l'azienda produttrice,
 - c) la data del prelievo,
 - d) la data di esecuzione dell'analisi.

La documentazione che accompagna la merce dovrà essere fornita dai responsabili delle diverse fasi del ciclo produttivo.

La Scuola si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalle normative inerenti i sistemi di coltivazioni sopracitati.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola (solitamente due o tre volte a settimana). Gli ordini verranno effettuati con almeno un giorno di preavviso e la merce dovrà essere consegnata presso i magazzini della mensa situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI – Ortofrutta
Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	U.M.	QUANTITA'
ORTAGGI		
Aglio fresco	Kg.	300
Barbe rosse precotte e sottovuoto	Kg.	300
Basilico fresco in buste	N.	15.000
Carote	Kg.	18.000
Cavolfiore	Kg.	600
Cavolo verza	Kg.	1.200
Cavolo nero a mazzi (0,5 kg/mazzo)	Kg.	300
Cavolo cappuccio	Kg.	300
Ceci secchi	Kg.	1.500
Cipolle bionde	Kg.	4.800
Cipolline borrettane (pulite) in bustina	N.	1.500
Lenticchie	Kg.	1.500
Fagioli secchi	Kg.	3.000
Farro	Kg.	1.500
Finocchi	Kg.	5.400
Insalata (lattuga, romana, scarola)	Kg.	14.000
Melanzane	Kg.	6.000
Patate	Kg.	36.000
Peperoni	Kg.	3.000
Pomodori da insalata bio	Kg.	9.000
Pomodoro ciliegino	Kg.	4.500
Porri	Kg.	600
Prezzemolo	Kg.	450
Radicchio rosso	Kg.	3.300
Rucola	Kg.	300
Salvia e rosmarino (a mazzetti)	N.	750
Sedano bianco	Kg.	2.700
Zucca gialla	Kg.	300
Zucchine	Kg.	7.500
FRUTTA FRESCA	Kg.	
Albicocche	Kg.	6.000
Albicocche BIO	Kg.	4.500
Arance	Kg.	3.000
Arance IGP	Kg.	9.000
Arance BIO	Kg.	12.000
Banane bio o comm. equo/solid.	Kg.	6.000
Ciliege	Kg.	1.500
Clementini	Kg.	3.000
Clementini IGP	Kg.	4.500
Clementini BIO	Kg.	4.500
Cocomeri	Kg.	750
Fragole	Kg.	1.500
Kaki	Kg.	750

Kiwi	Kg.	4.500
Limoni	Kg.	4.500
Mandarini	Kg.	9.000
Mele	Kg.	3.000
Mele BIO	Kg.	15.000
Mele IGP	Kg.	9.000
Meloni	Kg.	1.500
Pere	Kg.	3.000
Pere IGP	Kg.	9.000
Pere BIO	Kg.	9.000
Pesche	Kg.	6.000
Pesche BIO	Kg.	4.500
Susine	Kg.	7.500
Uva	Kg.	3.000