



**Manifestazione di interesse a partecipare alla procedura negoziata, ex art. 36, comma 2, lett. b), del D.lgs 50/2016 da esperirsi mediante R.D.O. sul ME.PA, per l'affidamento della fornitura di frutta e verdura fresche . PERIODO 01/08/2019-31/07/2022 - CIG 79132761F0**

### **Allegato B)**

#### **Caratteristiche qualitative dei prodotti ortofrutticoli**

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, sani, freschi, puliti e selezionati, di recente raccolta, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni d'ammollimento, privi di germogli e privi di additivi aggiunti anche se utilizzati per la conservazione.

È importante che i prodotti ortofrutticoli non siano coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo per evitare elevati residui di nitrati.

Alla consegna i prodotti devono essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, in modo da renderli adatti al pronto consumo od essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni;

I prodotti devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Per i prodotti sfusi, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, lesioni, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni e screpolature non cicatrizzate;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, 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;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

Inoltre i prodotti ortofrutticoli devono:

- presentare le caratteristiche merceologiche della specie, varietà e qualità richieste;
- essere omogenei ed uniformi per maturazione, freschezza, pezzatura, specie e varietà ai sensi della normativa vigente; le consegne, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e alla medesima zona di provenienza;

- essere privi di sapori e odori anormali;
- non essere bagnati artificialmente, nè trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente, privi di altri corpi e prodotti eterogenei;
- essere privi di insetti infestanti e non presentare tracce di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere del tutto privi di residui di antiparassitari e fertilizzanti e comunque nei limiti riportati nella normativa vigente;
- essere esenti da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- rientrare negli limiti microbiologici previsti dalla normativa italiana e comunitaria.

La frutta e la verdura dovrà essere fornita a peso netto e nelle calibrature richieste.

Tali indicazioni dovranno essere indicate ben visibili anche all'esterno dell'imballaggio che dovrà riportare anche le indicazioni di tara.

Il trasporto della merce deve essere eseguito in conformità delle leggi vigenti e successive modifiche che dovessero intervenire nel corso della fornitura.

I prodotti dovranno corrispondere alle indicazioni sotto riportate:

<b>FRUTTA</b>		
<i>DESCRIZIONE</i>	<i>PEZZATURA</i>	<i>NOTE</i>
Albicocche	50/55	In cestello
Arance Tarocco / Valencia	64/73 - 8	In cassa
Banane	150/200 gr	In cartone
Cachi	75/80	In padella
Castagne marroni	75/80	In sacco da kg 5
Clementine senza semi	54/64 - 3	In cassa
Cocomeri		In cassa
Limoni	58/67 - 4	In cassa
Mele golden / stark	75/82	In padella
Mele morgengduft	90 +	In cassa
Mele royal gala	80/90	In cassa
Meloni lisci e retati	1256/1600 gr	In padella
Nettarine	67/73 - A	In padella
Patate americane		In cassa
Pere William / red Barlet	65/70	In cassa
Pesche pasta bianca	67/73 - A	In padella
Pesche pasta gialla	67/73 - A	In padella
Susine gocce d'oro	50/55	In cassa
Uva moscata		In cassa
Uva nera		In cassa
Uva bianca		In cassa

<b>VERDURA</b>	
<i>DESCRIZIONE</i>	<i>NOTE</i>
Bietola da costa	In cassa
Cavoli verza	In cassa
Carote	rinfusa o cestello da Kg. 1
Radicchio rosso chioggia	In cassa
Radicchio verona	In cassa
Cipolle dorate	In sacco da Kg.10
Cipolle novelle	In cassa
Indivia riccia	In cassa

Indivia scarola	In cassa
Lattuga cappuccio	In cassa
Lattuga gentile	In cassa
Lattuga iceberg	In cassa
Lattughino	In cassa
Melanzane lunghe	In cassa
Melanzane ovali	In cassa
Patate novelle	In cassa
Patate Olanda	In cassa o in sacco da Kg 25 max
Peperoni rossi / gialli	In cassa
Pomodoro ciliegino	In cassa
Pomodoro a grappolo	In cassa
Pomodoro insalata	In cassa
Porri	In cassa
Prezzemolo a mazzi	A mazzi o sfuso
Rosmarino e salvia	In cassa o sfuso
Rucola	In cassa
Sedano	In cassa
Zucche	In cassa
Zucchine verdi scure	In cassa