



**ALLEGATO N. 2.a) A CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
LOTTO 2 – FRUTTA E VERDURA FRESCHE**

**SPECIFICHE TECNICHE E PRESTAZIONALI RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE**

PROFILI PRESTAZIONALI

I prodotti che la ditta aggiudicataria dovrà fornire, conformemente alle caratteristiche tecniche indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto e secondo le dimensioni descrittive di cui in appresso, devono rispondere ai requisiti previsti da leggi, norme e regolamenti a livello nazionale, regionale e locale, oltre che comunitario, vigenti in materia, con particolare riferimento a quelle sulla sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari (ivi compreso D.Lgs. 193/2007 – HACCP) e di sicurezza in ambito lavorativo (d.lgs. 81/08).

Tutti i prodotti dovranno:

- provenire da coltivazioni “controllate” per quanto attiene l’uso dei prodotti anticrittogamici e pesticidi in genere;
- presentare precise caratteristiche merceologiche e organolettiche di specie e delle qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti e privi di terra;
- essere privi di parti o porzioni non commestibili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- avere calibratura e grammatura specifiche della 1° scelta;
- avere raggiunta la maturità fisiologica che li rende adatti ad un pronto consumo o essere avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere omogenei e uniformi. Le partite selezionate dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima zona di produzione;
- essere integri, consistenti e corposi, non ammaccati, privi di prodotti e corpi estranei, non trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- i prodotti da fornire non debbono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali;
- gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti, selezionati, privi di additivi e devono mantenere integre tutte le caratteristiche nutritive proprie della categoria merceologica di appartenenza;
- non devono presentare tracce anche minime di alterazioni, fermentazioni, attacchi parassitari o infestazioni;
- la frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili e non visibili con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. La frutta deve essere di prima scelta;
- tutti i prodotti devono essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterarne, a giudizio insindacabile dell’Amministrazione, i caratteri organolettici;

- non devono derivare da organismi geneticamente modificati (OGM);
- si dovrà favorire l'utilizzazione di prodotti di origine biologica.

E' facoltà di quest'Amministrazione di ordinare prodotti non presenti nella presente scheda, con le stesse modalità dei prodotti sopramenzionati e alle stesse condizioni economiche.

Le quantità richieste sono da ritenersi indicative e pertanto non impegnano questa Amministrazione.

Confezionamento

1. Gli imballaggi esterni devono riportare, in modo indelebile, chiaramente leggibile e non asportabile, le seguenti indicazioni (almeno su di 1 lato):
 - lotto di produzione
 - denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
 - imballaggi rispondenti al DM 15.06.2000 n. 210 ed al DM 21.03.73 e succ. modifiche;
 - prodotto, varietà o tipo;
 - origine o provenienza;
 - qualifica di selezione "extra" o "prima";
 - calibro (con l'indicazione della misura in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista) o pezzatura o numero mazzi o numero cespi o peso.

Per gli imballaggi di tipo "riutilizzabile", le predette indicazioni possono essere contenute in un cartellino resistente, da fissare agli imballaggi stessi. Gli imballaggi possono essere restituiti alla ditta fornitrice, che deve ritirarli a sua cura e spese.

2. Gli imballaggi secondari dovranno esseri nuovi, puliti per non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di ogni corpo estraneo, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.
3. Gli imballaggi devono essere costruiti a regola d'arte, solidi in modo da assicurare sino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, rispondenti alle esigenze igieniche e rispondenti al DM 15/06/2000 n. 210 ed al DM 21/03/1973 e succ. modifiche.
4. Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, impaccati a strati ordinati (o secondo richiesta), di grandezza omogenea. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi dai prodotti visibili.
5. Le pellicole devono essere a norma di legge.

Trasporto

I prodotti forniti devono essere trasportati in furgoni refrigerati e ben puliti, con temperatura controllate ed essere impilati possibilmente su "roll" o bancali in plastica.

Documenti: sui documenti di trasporto relativi ad ogni consegna dovrà essere riportato, per ogni prodotto consegnato, il lotto di appartenenza. Tale indicazione potrà comparire eventualmente su altro documento allegato al documento di trasporto.

Autocontrollo e rintracciabilità

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di assicurare e dimostrare che i prodotti ortofrutticoli siano conformi alle norme di igiene e di sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie disciplinanti la commercializzazione dei singoli prodotti. A tal fine la ditta aggiudicataria fornirà all'Amministrazione espresse dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, per tutta la durata della fornitura, rilasciate ed autenticate nelle forme di Legge, da parte del fornitore, con l'indicazione della periodicità dei controlli, nonché l'indicazione del laboratorio di analisi.

I risultati di tali controlli microbiologici e/o chimici dovranno pervenire agli Istituti con cadenze mensili.

L'Istituto si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica e batteriologica sul prodotto attraverso il servizio interno di Prevenzione e Protezione (HACCP).

In caso di necessità, per controllare la salubrità e qualità del prodotto stesso, l'Istituto potrà avvalersi di laboratori terzi specializzati. In tal caso il relativo onere sarà assolto dal fornitore. E' fatto altresì obbligo alla ditta aggiudicataria di assicurare e dimostrare all'Istituto di attuare il Reg. CE 178/2002, con particolare riferimento agli aspetti di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari.

Qualità

- freschi di recente raccolta;
- interi, senza lesione;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza
- puliti, esenti da materiali estranei e senza aumento artificioso d'umidità, non trasudanti acqua di condensazione dovuta a permanenza in cella frigorifera
- privi di: parassiti, odore e/o sapore estranei
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole e da tracce di muffa
- turgidi, asciutti, privi di terra sciolta e senza aderenze d'altri corpi o prodotti eterogenei
- privi di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente
- non derivanti in nessun caso da cultivar modificate geneticamente

Classificazione

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica naturale che li rende adatti al pronto consumo o essere bene avviati verso la maturazione
- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste
- omogenei ed uniformi alla categoria 1^a di appartenenza
- omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme a seconda della specie
- non sottoposti a maturazione artificiale, ma maturi fisiologicamente
- assenza di tracce di alterazione per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali e vegetali
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati

La **calibrazione** è, secondo le ordinarie classificazioni, determinata:

- dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto
- dal peso

Riferimenti normativi

Per tutti i prodotti forniti valgono tutte le norme in vigore, italiane e comunitarie in materia legislativa.

In particolare, oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, i prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i requisiti particolari di cui in appresso.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO

FRUTTA-AGRUMI

MELE

I frutti debbono essere interi, sani, puliti, privi di odore e sapore estraneo, raccolte ad un buon grado di maturazione e con le caratteristiche tipiche della varietà

Confezionamento: in cassette, monostrato o doppio strato o secondo richiesta.

PERE

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose essere interi, sani, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari e privi di odore e sapore estraneo, raccolte ad un buon grado di maturazione e con le caratteristiche tipiche della varietà

Confezionamento: in cassette/cartone, monostrato o doppio strato o secondo richiesta.

AGRUMI

Gli agrumi devono essere interi, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) puliti, privi di sostanze estranee visibili, esenti da parassiti, esenti da attacchi parassitari, esenti dall'inizio di «asciutto» all'interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei.

Confezionamento: in cassette, monostrato, doppio strato o secondo richiesta.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, privo di evidenti segni di immaturità.

Confezionamento: in cartoni.

KIWI

I kiwi devono essere interi (ma senza peduncolo), sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, privi di sostanze estranee visibili, esenti da parassiti, esenti da danni provocati da parassiti, ben formati (sono esclusi i frutti doppi o multipli), privi di umidità esterna anomala, privi di odore e/o sapore estranei.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Confezionamento: in cassette, monostrato, doppio strato o secondo richiesta

CACHI (KAKI)

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus, ben maturi di colorito arancione intenso.

Confezionamento: in cassette, monostrato o secondo richiesta.

FRAGOLE

I frutti debbono essere interi, sani, puliti, privi di odore e sapore estraneo, raccolte ad un buon grado di maturazione e con le caratteristiche tipiche della varietà.

Confezionamento: in cassette, monostrato o doppio strato o secondo richiesta.

ANGURIE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus, ben colorita e zuccherina.

Confezionamento: in bins

MELONI

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi o ammaccature.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Confezionamento: in cassette, monostrato, doppio strato o secondo richiesta

PESCHE

I frutti debbono essere interi, sani, puliti, privi di odore e sapore estraneo, raccolte ad un buon grado di maturazione e con le caratteristiche tipiche della varietà

Quando tali difetti hanno forma allungata, non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo cm². di superficie.

Confezionamento: in cassette, monostrato, doppio strato o secondo richiesta

SUSINE

I frutti debbono essere interi, sani, puliti, privi di odore e sapore estraneo, raccolte ad un buon grado di maturazione e con le caratteristiche tipiche della varietà

Confezionamento: in cassette, monostrato o secondo richiesta.

UVA

Deve presentare grappoli e gli acini integri, puliti, senza tracce di attacchi di insetti o di malattie, privi di segni visibili di muffa, di odore e sapore estranei. Gli acini devono essere consistenti, ben formati e ben attaccati al grappolo.

Confezionamento: in cassette o secondo richiesta.

ALBICOCHE

I frutti debbono essere interi, sani, puliti, privi di odore e sapore estraneo, raccolte ad un buon grado di maturazione e con le caratteristiche tipiche della varietà

Confezionamento: in cassette, monostrato o secondo richiesta.

POMPELMO

Il pompelmo si deve presentare sodo, dalla scorza liscia, pesante e consistente, privo di macchie scure e con il calice ben saldo di colore verde.

Confezionamento: in cassette, monostrato, doppio o triplo strato o secondo richiesta.

TANGELO MAPO e MIAGAWA

I frutti debbono essere interi, sani, puliti, privi di odore e sapore estraneo, raccolte ad un buon grado di maturazione e con le caratteristiche tipiche della varietà

Confezionamento: in cassette, monostrato o secondo richiesta.

VERDURE E ORTAGGI

AGLIO

I prodotti da fornire devono essere di buona qualità, interi, di forma abbastanza regolare, deve presentare lo stelo, la tunica esterna a quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi.

Confezionamento: in mazze, in cassette, o secondo richiesta.

CIPOLLA

I bulbi devono essere di media grandezza, interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto, devono essere resistenti, compatti e non germogliati.

Confezionamento: in sacchi o secondo richiesta.

CAROTE

Dovranno essere sane, pulite, dure e non appassite, prive di ogni traccia di terra o di sostanze estranee, non germogliate né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori strani e di umidità esterna eccessiva, intere e con aspetto fresco.

Confezionamento: in cassette, in confezione da kg. 1 o secondo richiesta.

CAVOLI E VERZE

I cavoli e le verze devono essere interi, sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici, di aspetto fresco, senza foglie imbrattate.

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà; devono essere esenti da danni causati da gelo.

Confezionamento: in cassette o secondo richiesta.

FINOCCHI

I finocchi devono essere sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari, privi di danno da sfregamento e marciume, con radici asportate con un taglio netto alla base, di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Confezionamento: in cassette, a strati ordinati o secondo richiesta.

INSALATE

I cespi devono essere interi, sani (salvo restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria), freschi, puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari; turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e sapore estranei. Il torsolo deve essere tagliato in

corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Confezionamento: in cassette o secondo richiesta.

MELANZANE

Le melanzane devono essere intere, di aspetto fresco, consistenti, sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulite, esenti da sostanze estranee visibili, munite del calice e del peduncolo, 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 sapore estranei.

Confezionamento: in cassette, a strati ordinati o secondo richiesta.

PATATE

I tuberi devono essere interi, sani, con la pelle uniforme, puliti (cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco), sodi e non germogliati. Esenti da odori strani, umidità esterne e imperfezioni interne ed esterne che possano rendere il prodotto non completamente commestibile. 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, danni da trattamenti antiparassitari.

I tuberi non devono essere: colpiti da rognia o scabbia comune in profondità, colpiti da punture di insetti, morsicature, lesioni.

Non devono essere: maltrattati, tagliati, screpolati, colpiti da gelo (addolcimento), inverditi, appassiti, rinati, deformi, esenti da marciume secco o umido.

Confezionamento: in sacchi o secondo richiesta.

PEPERONI

I peperoni dolci debbono essere interi, di aspetto fresco, sani; sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; bene sviluppati, esenti da odori e/o sapori estranei e da danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature prodotte dal sole, muniti di peduncolo; privi di umidità esterna anormale;

Confezionamento: in cassette o secondo richiesta.

POMODORI

I pomodori devono essere interi e sani, cioè senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria, puliti (privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità), non bagnati o eccessivamente umidi, privi di odori e sapori anormali.

Confezionamento: in cassette o secondo richiesta.

SEDANO

I sedani devono essere di buona qualità, avere forma regolare, essere esenti da malattie su foglie e nervature principali, avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estranei.

Confezionamento: in cassette, a strati ordinati o secondo richiesta.

ZUCCHINE

Le zucchine devono essere intere e munite di peduncolo, di aspetto fresco, consistenti, sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo), esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti, esenti da cavità e da screpolature, pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, giunte ad un stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri, prive di umidità esterna anormale e di odore e/o sapore estranei.

Confezionamento: in cassette o secondo richiesta.

PORRI

I porri devono essere interi, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, non fioriti, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, esenti da sostanze estranee visibili, privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio, privi di odore e/o sapore estranei. L'estremità delle foglie deve essere regolare, allorquando esse vengono tagliate.

Confezionamento: in cassette o secondo richiesta.

CICORIE: CATALOGNA – RADICCHIO

Devono essere sani, interi, puliti, mondati, privi di radice, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e sapore estranei.

Confezionamento: in cassette o secondo richiesta.

ERBE AROMATICHE: (alloro - basilico a mazzi – prezzemolo – rosmarino - salvia)

Devono essere di aspetto fresco, sani, puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e sapore estranei.

Confezionamento: sacchetti o secondo richiesta.

FORNITURA DI PRODOTTI DI IV GAMMA

Saranno richiesti nel corso della fornitura, anche prodotti di IV gamma (pronti al consumo) nelle seguenti tipologie:

PRODOTTO
Cuori di iceberg
Rucola
Insalata mista (valeriana, scarola, radicchio rosso)
Songino
Frutta (anguria, melone, ananas, macedonia)

Le confezioni devono contenere tassativamente il prodotto mondato delle parti non utilizzabili, tagliato, lavato, asciugato, imballato in buste o vaschette di plastica ed essere esente da sostanze estranee (insetti, terra, pietre, schegge di legno e metallo, erbe infestanti) e pronto all'uso (senza rilavaggio).

Per la produzione della IV gamma è indispensabile la massima accuratezza nel trattamento delle materie prime di base e l'utilizzo di alti livelli di tecnologia lungo tutta la filiera produttiva. Trasportate in stabilimento, le materie prime sono poste in celle di stoccaggio, con temperature non superiori a 6°C, sufficientemente dimensionate per quantità e tempi di permanenza. Gli ortofrutticoli di IV gamma sono quindi sottoposti a (almeno) un doppio lavaggio industriale e a un trattamento di decontaminazione che ne garantisce la sicurezza igienica. Il prodotto confezionato viene verificato al metal detector ed identificato per mantenere la rintracciabilità di filiera e poi posto in cella a temperature non superiori a 6°C.

Dal momento del rilascio dallo stabilimento di lavorazione, il prodotto deve essere mantenuto a temperature non superiori a 8°C, con mantenimento della catena del freddo a fini della corretta conservazione del prodotto.

Le confezioni oltre ad essere conformi al D.Lgs. 27/1/1992 n. 109 e s.m.i (relative all'etichettatura), devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata. Tra i requisiti richiesti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP.

Shelf-life dei prodotti di IV gamma: 5 giorni o come riportato in etichetta

Riferimenti normativi

I Prodotti di IV gamma devono rispettare tutti i parametri normativi vigenti di carattere sovranazionale e nazionale, avuto riguardo a quanto stabilito dal DM n. 3746 del 20 giugno 2014 di Attuazione dell'art. 4 della legge 13 maggio 2011 n. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.

Documento firmato digitalmente
ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,
del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate.