

## Centro Pluriservizi S.p.A.

**Scheda Tecnica Qualitativa per l'affidamento, a mezzo procedura negoziata previa consultazione, della fornitura di frutta e verdure fresche di provenienza nazionale per il servizio di mensa scolastica dei comuni di Montevarchi, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castelfranco Piandiscò, Castiglion fibocchi e Laterina Pergine Valdarno.**

### FRUTTA E VERDURE FRESCHE

#### **CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE.**

**La frutta e la verdura devono essere di provenienza nazionale,** ad eccezione delle Banane.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che :  
abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione, siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

#### **OGM**

**Non possono essere impiegati o consegnati** prodotti che sull'etichetta riportano l'indicazione '**contiene OGM**'

LA FRUTTA E LA VERDURA DOVRANNO ESSERE IN POSSESSO DEI SEGUENTI REQUISITI:

#### **FRUTTA**

**La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione (non di primizie o produzioni tardive) , di provenienza nazionale o locale.**

Tutta la frutta oggetto della fornitura dovrà appartenere alla 1<sup>a</sup> Categoria, con tolleranza di qualità di cui alle normative vigenti, e deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita , priva di impurità terrose, corpi estranei e parassiti ,priva di odori e/o sapori anormali;
- i frutti dovranno essere interi, sani, di buona qualità, con polpa priva di qualsiasi deterioramento, con forma, sviluppo e colorazione tipica della varietà, indenni da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici: ammaccature, lesioni superficiali e/o profonde, alterazioni della forma , non dovranno presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;

- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%. Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

**MELE** (varietà Golden, e Stark) : devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei, raccolti con cura e buon grado di maturazione, con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di g. 150/180.

**PERE** (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia) : devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele” ivi compresa la grammatura.

**ARANCE** (varietà Navel, tarocco, Sanguinello;Ovale;Valencia) : oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%. Peso medio g.150

**PESCHE** (nettarina) : oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele” devono essere di grammatura non inferiore a 120/150 g.

**LIMONI** : devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassita o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci , nonché da infezioni di batteri o funghi, inoltre non devono presentare lesioni o cicatrizzazioni di origine meccanica, la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 g. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo : 25%.

**UVA** (varietà Italia): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte e ben attaccate al raspo, mature e di colorazione conforme. I grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione, privi di accentuata acinellatura, privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti. Deve essere esente da tracce di attacchi di parassiti, di muffe, e senza residui di antiparassitari.

**BANANE** : devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”.  
Peso medio g. 150/180

**KIWI** : devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”; la grammatura deve essere compresa nei limiti di 70/90 g.

**MANDARINI – CLEMENTINI** : devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”; la grammatura deve essere compresa nei limiti di 70 /110 g.

**ALBICOCCHIE** : devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”; la grammatura deve essere compresa nei limiti di 40/80 g.

**SUSINE – PRUGNE** : devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”, il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di 50/70g.

**FRAGOLE** : provviste di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato. Devono essere esenti da attacchi di insetti, e da tracce di malattie, devono essere pulite esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari, fresche e non lavate.

**MELONI** : i frutti dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

**MIJAGAWA** : devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”; la grammatura deve essere compresa nei limiti di 70/100 g . Contenuto minimo di succo 33/40%.

### **VERDURA**

Tutta la verdura oggetto della fornitura dovrà appartenere alla 1<sup>a</sup> Categoria, con tolleranza di qualità di cui alle normative vigenti.

La **Verdura deve essere fresca di produzione nazionale** e quando possibile **di produzione di filiera corta** e deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, essiccamento picciolo;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- 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;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%. Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

**PATATE** (patate comuni ): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm.45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione ( ultimo raccolto) e varietà. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassiti, da virosi e alterazioni diverse quali il gigantismo.

Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. La grammatura deve essere compresa nei parametri minimo e massimo di 150/250 g.

**CAROTE** : devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Calibro 25/30 mm.

**CAVOLI/VERZE/CAVOLFIORI / CAVOLO CAPPuccio/CAVOLO NERO/BROCCOLI:** dovranno presentare torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, devono essere compatti, ben chiusi ed esenti da danni causati dal gelo; i cavolfiori dovranno essere coronati con foglie mozzate ad un massimo di cm.3 sulla superficie dell'infiorescenza. Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature sulle foglie esterne

**FINOCCHI** : dovranno presentare radici asportate con taglio netto alla base, guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche venate di verde, diametro medio 70-80 mm.

**POMODORI INSALATARI/ROSSI** : devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni. Pomodori da insalata né verdi, né maturi, diametro circa 70 mm. nella varietà tonda e mm.40 circa nella varietà lunga.

**CETRIOLI:** devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà. Sono ammessi piccoli difetti di colorazione, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 200/250 g. a seconda se la coltivazione è avvenuta in pieno campo o in serra.

**ZUCCA GIALLA** : polpa consistente di color giallo/arancio, con buccia integra.

**ZUCCHINE** (verde chiaro e verde scuro) :devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/150.

**INSALATE** (varietà: scarola, radicchio rosso, lattuga comune, lattuga romana, canasta e gentile) : le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

Devono essere sane, pulite, private delle foglie più esterne imbrattate di terra e senza residui di fertilizzanti, prive di umidità esterna anomala e prive di odori estranei.

L'insalata scarola deve essere sufficientemente sbiancata e mondata di foglie verdi.

Il torsolo deve essere tagliato di netto in corrispondenza della corona di foglie esterne.

**PORRI** : Interi, di aspetto fresco e privi di foglie appassite o flosce, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Il bulbo deve essere di color bianco, mentre le foglie di colore verde intenso. Peso medio 300/350g.

**PEPERONI** : interi, di aspetto fresco, consistenti, sani, puliti e ben sviluppati privi di danni prodotti dal gelo, di lesioni non cicatrizzate e di bruciature prodotte dal sole.

Devono essere muniti di peduncolo, esenti da parassiti, privi di umidità esterna anormale e di odori e/o sapori estranei. Colori verde, giallo, rosso.

**MELANZANE:** (varietà globose ): intere di aspetto fresco, consistenti e sane, pulite e unite del calice e del peduncolo, con epicarpo di colore nero brillante, senza sfumature rossastre, abrasioni o alterazioni di altra origine. I frutti devono essere sodi con polpa fibrosa o legnosa e semi poco sviluppati, privi di umidità esterna anormale e di odori e/o sapori estranei. Diametro minimo mm.70.

**CIPOLLE** (rosse secche e bianche secche): intere, sane e sufficientemente turgide, le cipolle devono essere esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti, pulite e sufficientemente secche , prive di umidità esterna anormale e di odori e/o sapori estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm. di lunghezza (salvo le trecce). Devono essere consegnate in cassette da 10 kg. Ed il diametro minimo dovrà essere di 10 mm.

**BASILICO:** Il basilico deve essere intero , di aspetto fresco con foglie e steli non piegati o schiacciati, sano, pulito, non avvizzito; deve essere privo di marcescenza del fusto e di scapo fiorale evidente. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. Deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.

**SEDANO:** deve essere di buona qualità , avere forma regolare, essere esente da malattia su foglie e nervature principali, non sfilacciate o schiacciate, puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità: privo di odori e sapori anomali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 700/800 g.

**AGLIO:** deve essere di buona qualità, con bulbi interi, ben serrati, di forma abbastanza regolare, non trattato con raggi gamma ed altri antigermoglianti. Può presentare piccole lacerazioni sulla tunica esterna.

**PREZZEMOLO:** deve essere di buona qualità , avere forma regolare, essere esente da malattia su foglie e nervature principali, non sfilacciate o schiacciate, puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità: privo di odori e sapori anomali.

**SALVIA, ROSMARINO:** debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

**LEGUMI** (fagioli cannellini secchi e ceci secchi): puliti, di pezzatura omogenea, saranno ammessi leggeri difetti di forma, sani e non infestati da parassiti vegetali o animali, privi di muffe di insetti o altri corpi estranei (materiale particolato). Privi di residui di pesticidi impiegati in fase di produzione, stoccaggio e uniformemente essiccati.

Il prodotto dovrà aver subito al massimo 1 anno di conservazione, successivamente alla raccolta. Devono essere consegnati in sacchi da 25 kg.

L'approvvigionamento di frutta e verdura seguirà la stagionalità dei prodotti, nelle tipologie e nel calibro riportate sul Listino Mercafir di Firenze .

## **Etichettatura**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente e secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto e rispettare gli obblighi di tracciabilità come da Regolamento n° 178/2002/CE.

## **Imballaggi**

Gli imballaggi dovranno essere di materiale idoneo, ben puliti, solidi, asciutti, sanificati e costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato, in modo indelebile e chiaramente leggibile o in etichetta le seguenti indicazioni:

- identificazione del servizio di imballaggio e spedizione;
- denominazione del prodotto se il contenuto non è visibile la specificazione della varietà;
- Paese di origine del prodotto ed eventualmente la zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale;
- categoria e calibro del prodotto espresso dai valori minimi e massimi consentiti per i diametri e le circonferenze.

Per quanto non specificatamente indicato si fa riferimento alle vigenti normative in materia di merceologia alimentare, con specifica attinenza ai “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” di cui al DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.