

SCHEDA TECNICA

LOTTO N° 4 - FRUTTA E VERDURA FRESCA - VERDURE IV[^] GAMMA LOCALI/NAZIONALI BIOLOGICA/CONVENZIONALE/COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Elenco descrittivo e quantitativi presunti dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per un anno scolastico:

| DESCRIZIONE PRODOTTI | QUANTITÀ PRESUNTA |
|---|-------------------|
| Frutta fresca Biologica , nelle tipologie disponibili nei periodi tipici di consumo stagionale per la quale l'offerta dovrà contenere l'elenco dei tipi che verranno offerti. PROVENIENZA LOCALE/ITALIANA | kg. 20.000 |
| Frutta fresca convenzionale , nelle tipologie disponibili nei periodi tipici di consumo stagionale per la quale l'offerta dovrà contenere l'elenco dei tipi che verranno offerti. PROVENIENZA LOCALE/ITALIANA | kg. 40.000 |
| Verdure fresche di Produzione Biologica di 1° qualità, nelle tipologie disponibili nei periodi tipici di stagionalità e da noi richieste. PROVENIENZA LOCALE/ITALIANA | kg. 1.000 |
| Verdure fresche di Produzione convenzionale di 1° qualità, nelle tipologie disponibili nei periodi tipici di stagionalità e da noi richieste. PROVENIENZA LOCALE/ITALIANA | Kg. 5.000 |
| Aglio fresco pelato IV ^ GAMMA - confezioni da kg 1 – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA | Kg. 40 |
| Carotine julienne IV ^ GAMMA - confezioni da kg 1 – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA | Kg. 3.500 |
| Insalata pronta IV ^ GAMMA tagliata fine, in varie qualità: lattughino, riccia, radicchio rosso di Chioggia, Pan di Zucchero, Canasta - conf da 500 g – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA | Kg. 3.400 |
| Mix di verdure IV ^ GAMMA pronte per crudità in varie qualità tipo carote a stick, finocchi a spicchi, ed eventuali altre verdure di stagione in singoli vassoi sigillati da 1 kg. – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA | Kg. 2.000 |
| Patate a cubetti mm 20x20x20 IV ^ GAMMA - conf da kg 5 – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA | Kg. 2.400 |
| Le verdure IV ^ Gamma dovranno essere di 1 [^] qualità, presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e PERFETTAMENTE NETTE DI CORPI ESTRANEI , esenti da qualsiasi avaria o alterazione. Non devono essere state sottoposte a trattamenti con antibiotici o antisettici, conservativi ed esenti da bisolfiti. Devono essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente Decreto 3746 del 20/06/2014 in attuazione dell'art. 4 della Legge 13 Maggio 2011 n. 77. La temperatura di trasporto non deve essere superiore a 8° come recita l'articolo 6 del succitato Decreto. | |
| | |

CAMPIONATURA E SCHEDE TECNICHE

La società aggiudicataria - aggiudicazione definitiva non efficace - prima della definitività dell'aggiudicazione dovrà presentare presso il Centro Cottura di via Bonistallo 75a, campionatura in confezione intera e scheda tecnica, di tutti i prodotti offerti. La campionatura accettata potrà essere fatturata al prezzo d'offerta e sarà vincolante per le successive forniture, le eventuali variazioni dei prodotti rispetto alla campionatura, dovranno essere autorizzate PREVENTIVAMENTE dal Servizio Scuola.

I beni oggetto del lotto dovranno avere le qualità sopra descritte

Non potranno riportare alterazioni, sofisticazioni o adulterazioni e dovranno essere confezionati e consegnati nel rispetto della vigente normativa. I prodotti alimentari non dovranno contenere OGM come previsto dalla legge regionale toscana 53/2000 (art 4 comma 1). La qualità delle merci verrà accertata dal personale a ciò preposto al momento della consegna

Le merci non accettate dovranno essere ritirate a spese dell'affidatario

L'Amministrazione si riserva di far eseguire controlli e (anche chimici e microbiologici) sulle merci anche per verificare la presenza di OGM. Il costo delle analisi sarà a carico dell'affidatario

L'affidatario inoltre si obbliga a presentare – su richiesta del Comune – gli atti di autocontrollo. L'affidatario si rende disponibile ad audit con la ASL di zona onde consentire alla medesima di valutare condizioni igieniche delle lavorazioni e la corretta applicazione delle metodologie di autocontrollo

RIFERIMENTI BIOLOGICO

I prodotti richiesti con la dicitura "DA AGRICOLTURA BIOLOGICA" o "BIOLOGICI" devono essere di **PROVENIENZA NAZIONALE E/O COMUNITARIA, CERTIFICATI DA UNO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO** e devono essere prodotti nel rispetto delle seguenti normative:

- Regolamento (CE) n. 1804/99 del 19 Luglio 1999 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari
- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici
- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007.

FRUTTA FRESCA ED AGRUMI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA/CONVENZIONALE

La frutta fresca deve provenire da **coltivazioni biologiche/convenzionali locali/nazionali e solo in seconda ipotesi e per piccola quantità totale (quando non reperibili) comunitarie**; deve appartenere alle categorie commerciali prima ed extra in base a quanto previsto dalla specifica normativa nazionale e comunitaria ed **essere rispettosa del calendario di stagionalità**. Le banane dovranno essere solo biologiche oppure provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

- I prodotti frutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni (quindi non acerbi o troppo maturi);
- b) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;

c) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

d) essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;

e) Non devono presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta all'eccessiva conservazione.

f) possedere la calibratura e grammatura richiesta

- Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti frutticoli che:

a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;

b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

Oltre alle caratteristiche generali sopra riportate, taluni prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:

AGRUMI

dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento, non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari.

I calibri minimi dovranno essere i seguenti: arance (varietà Navel, Tarocco, Moro) cm 6,5 - mandarini cm 5. Le arance non dovranno in ogni caso superare i 180 gr di peso ed i mandarini e mandaranci dovranno avere una grammatura compresa nei limiti di gr. 60/80.

PERE (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference), MELE (varietà Golden, Stark e Gala, Fuji ecc)

dovranno conservare il peduncolo anche se danneggiato, saranno ammessi difetti nella buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro minimo non dovrà oscillare per le mele tra 80 e 85 e per le pere tra 70 e 75. Il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 gr., in ogni caso non superare i 180 gr.

SUSINE

potranno avere il peduncolo danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazioni del frutto, devono essere ricoperte di pruine secondo la varietà, essere intere e sane. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70

PESCHE (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): devono essere di giusta maturazione, sode a succo dolciastro il calibro minimo non deve essere inferiore a cm 6 ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120 e non superiore a 180gr cad, le pesche devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna, della Puglia e della Toscana.

UVA (varietà Regina e Italia - produzione Puglia e Sicilia)

i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati al graso e ricoperti della loro pruina.

ALBICOCCHE

Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali e la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/70.

KIWI

devono possedere le caratteristiche generali e la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90

FRAGOLE

devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore rosso fragola, a giusto grado di maturazione. La fornitura dovrà avvenire in piccole confezioni da 1 Kg.

MELONI E COCOMERI

devono presentare buccia integra, senza fratture ne residui terrosi. Devono essere di prima qualità giusto grado di maturazione e conservati nel modo più idoneo. La polpa dovrà essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni causate da parassiti infestanti o da un grado di maturazione non adatto al consumo.

BANANE

Devono **provenire da agricoltura biologica o commercio equo e solidale** avere forma tipica, piccolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità. La grammatura deve essere compresa entro il peso di 180 gr.

| |
|---|
| VERDURA FRESCA DI PRODUZIONE BIOLOGICA/CONVENZIONALE NAZIONALE |
|---|

I prodotti ortofruttili devono provenire da **coltivazioni biologiche/convenzionali nazionali e solo in seconda ipotesi e per piccola quantità totale (quando non reperibili) comunitarie** e appartenere alle categorie commerciali prima ed extra in base a quanto previsto dalla specifica normativa nazionale e comunitaria.

- I prodotti ortofruttili devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti ed in ogni caso gli eventuali residui di prodotti fitosanitari dovranno essere contenuti al di sotto del 50% del limite ammesso dalla legislazione vigente, mentre non è ammessa la presenza di additivi anche se consentiti dalla vigente normativa;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- d) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- f) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Non devono essere state sottoposte a trattamenti con antibiotici o antisettici e conservativi

- Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofruttili che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi.
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...
- c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, oppure tracce visibili di appassimento, o danni ed alterazioni dovute al gelo.

- Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti dovranno possedere i requisiti seguenti:

PATATE (comuni e novelle)

devono essere di morfologia uniforme e possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione. Devono avere un peso minimo di gr 200 e massimo di gr 300. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano germogliazione incipiente o in via di evoluzione, tracce di antiparassitari, di virus e alterazioni diverse quali il gigantismo. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virus ed alterazioni diverse. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Le patate di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o juta, con imboccature cucite e cartellinate.

CAROTE

dovranno essere sane, lisce, intere, di aspetto fresco, senza segni di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute prive di odori e sapori estranei prive di umidità esterna. Il calibro minimo nella sezione massima dovrà essere di 20 mm. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

CIPOLLE

dovranno essere non germogliate e prive di ciuffo radicale, lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a 4 cm.

I bulbi devono essere:

- interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi).
- resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale. Dovranno avere una pezzatura compresa tra gr.150 e gr.180 con una tolleranza in +/- 15%.

POMODORI

dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature, non dovranno però avere screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

POMODORI DA INSALATA

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.

SEDANI

devono essere di buona qualità, avere forma regolare, esenti da malattie su foglie e nervature principali, con nervature intere, non sfilacciate o schiacciate. Sono richiesti sedani con pezzatura media di 700/800 grammi.

ZUCCHINE

devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni, privi di odori e sapori estranei. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a 200 gr.

ZUCCA

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate: Hokkaido, zucca gialla, violina. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marciume.

MELANZANE

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7. (D.M. 30 maggio 1973)

PEPERONI

nei colori verde, rosso e giallo e con un peso di g 150/300 (con una tolleranza del 10%); devono essere interi, sani, freschi; puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; bene sviluppati, esenti da danni prodotti dal gelo, da parassiti animali, da malattie e difetti consistenti che ne pregiudichino la commestibilità; privi di lesioni non cicatrizzate; esenti da bruciature prodotte dal sole; muniti di peduncolo; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.

FINOCCHI

i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm 10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi ammaccature e lesioni cicatrizzate tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm. (D.M. 25 agosto 1972).

LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLA

i cespi non dovranno essere prefioriti ed aperti, il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato. La pezzatura non dovrà essere inferiore a:

- lattughe, indivie ricce e scarole coltivate all'aperto: gr 150 al cespo
- lattughe coltivate sottovetro: gr 80 al cespo
- indivie ricce e scarole coltivate sottovetro: gr 100 al cespo

IMBALLAGGI E CONFEZIONAMENTO

Gli imballaggi dovranno essere solidi, in modo da garantire fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio, ai sensi della legge n. 441/81 e successive integrazioni e modificazioni. (D.M. 21/12/1984)

Le carte o altri materiali nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Ogni confezione dovrà contenere prodotti della stessa qualità e varietà, di grandezza omogenea, disposti a strati ordinati.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore o diversi da quelli visibili in superficie.

La frutta da consegnare dovrà essere suddivisa e confezionata per ogni singola scuola.

ETICHETTATURA

Le confezioni dovranno riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibile, i seguenti dati:

- Provenienza materia prima
- Denominazione del prodotto confezionato
- Categoria commerciale del prodotto contenuto
- Data di confezionamento.
- Data di scadenza ai sensi del Reg. UE 11169/11, indicata chiaramente con la menzione "da consumarsi entro" precisando giorno, mese e anno.
- Modalità e temperature di conservazione
- Nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede della ditta produttrice
- La sede dello stabilimento di confezionamento
- Numero di lotto

I prodotti **BIOLOGICI** devono essere confezionati ed etichettati in confezioni originali ed integre munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico ai sensi Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive modifiche e integrazioni. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo e la dicitura "**da agricoltura biologica**" o "**biologico**" e quanto stabilito dal Reg.1169/11.

TOLLERANZE

Sarà ammessa una tolleranza del 10% in numero o in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della 1° categoria, ma conformi a quelli della categoria inferiore e solo il 10 % dei pezzi contenuti in ciascun collo potrà avere un calibro diverso entro il 5% in più o in meno.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non potrà comunque superare il 15%.

TRASPORTO

I prodotti devono essere trasportati secondo la normativa vigente, in maniera igienica e con idonei mezzi come secondo quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 e successive integrazioni.

CONSEGNA

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire **giornalmente** a cura e spese dell'Impresa/Ditta aggiudicataria Franco Magazzino Compratore, nelle quantità e confezioni ordinate, fino dentro il magazzino il Centro Cottura – via Bonistallo, 75a - ora di consegna: - 7,30 - 8,30