

CAPITOLATO TECNICO SPECIFICO PER LA FORNITURA DI CARNI FRESCHE E CONGELATE

Periodo 01.10.2024 - 30.09.2026

CAPITOLATO TECNICO

Per la stesura della presente tabella merceologica dei prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti dell'Ente IPAB Bisognin, sono stati presi in considerazione sia gli aspetti nutrizionali sia quelli igienici e merceologici, nel rispetto della normativa vigente.

I prodotti ivi indicati non riportano l'indicazione di marche, brevetti o simili, ad eccezione per quelli con una specifica origine o una determinata produzione, come le denominazioni geografiche e le denominazioni di origine e tipiche, per le quali esiste già una legislazione comunitaria. Le denominazioni d'origine e tipiche (D.O.C. – D.O.P. – I.G.P.) hanno lo scopo di mettere in evidenza le caratteristiche speciali di certi prodotti e proteggerli contro le pratiche sleali e le imitazioni, grazie anche all'attività di vigilanza esercitata dai rispettivi Consorzi per la tutela del prodotto.

Nella stesura della tabella merceologica dei prodotti da utilizzare presso le cucine dell'IPAB G. Bisognin di Meledo di Sarego in forma diretta, si fa riferimento, pertanto, alla normativa di legge vigente, come già indicato.

Si precisa che, al fine di un puntuale rispetto della tabella merceologica predisposta, è prevista la possibilità di effettuazione di costanti controlli sui prodotti, supportati da certificazioni ed esami di laboratorio richiesti dall'Ente, al fine di valutare la rispondenza dei prodotti oggetto dell'appalto e misurarne la situazione nel tempo.

Le caratteristiche globali delle derrate alimentari utilizzate e distribuite devono pertanto rimanere costanti per tutta la durata di validità della gara, indipendentemente dal numero di pasti confezionati ed erogati.

La/e ditta/e affidataria/e, una volta preso atto delle specifiche merceologiche dei prodotti da utilizzare, invierà all'Ente l'elenco delle marche/i commerciali scelti e ogni altra indicazione atta a comprovare il rispetto delle indicazioni espresse nella tabella merceologica (schede tecniche, referti analitici, dichiarazioni dei produttori, ecc.) onde rilevarne la rispondenza con quanto richiesto e consentire l'effettuazione di riscontri e controlli all'Ente medesimo, in qualunque momento, mediante proprio personale tecnico incaricato. A tal fine si rimanda al Decreto Ministeriale n. 65 del 10.03.2020 relativo ai nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM).

Eventuali cambi di marchio e/o marca, per motivi contingenti, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione, con congruo anticipo, fermo restando il rispetto delle caratteristiche tecniche indicate per ogni singolo prodotto e potranno essere avviate alla distribuzione soltanto dopo approvazione dell'ufficio preposto.

La fornitura delle derrate di seguito indicata deve rispettare la normativa vigente in materia di:

- ETICHETTATURA ALIMENTI;
- ETICHETTATURA OGM;
- RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO;
- MATERIALI DESTINATI A ENTRARE IN CONTATTO CON ALIMENTI;
- TEMPERATURA DI TRASPORTO DEGLI ALIMENTI;
- ETICHETTATURA IMBALLAGGI

Si indicano di seguito le principali normative vigenti applicabili, precisando che l'elenco è esemplificativo e non esaustivo.

Ad ogni modo il soggetto economico affidatario avrà la responsabilità di garantire per i singoli prodotti forniti e consegnati, la conformità alla normativa vigente specifica per prodotto.

ETICHETTATURA ALIMENTI

- Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

- Regolamento di esecuzione (UE) n. 775/2018 recante modalità di applicazione all'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.
- Decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231 <Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»=.

ETICHETTATURA OGM

Nel caso di alimenti geneticamente modificati o loro parti o derivati, questi devono essere chiaramente individuati attraverso l'etichettatura, che deve riportare in maniera ben leggibile che il prodotto alimentare contiene O.G.M.. Questa precisazione è riportata a titolo cautelativo, tenendo conto che per la ristorazione scolastica e prescolastica non devono essere somministrati prodotti contenenti O.G.M.

- REGOLAMENTO (CE) N. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.
- REGOLAMENTO (CE) N. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE.

RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

- REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

- Decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777 Attuazione della direttiva (CEE) n.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. (G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982).
- Decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 108 Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. (S.O. n. 31 alla G.U. n°39 del 17 febbraio 1992).
- Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE. (G.U.U.E. serie L 338 del 13 novembre 2004).
- Regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (G.U.U.E. serie L 384 del 29 dicembre 2006).

TEMPERATURA DI TRASPORTO ALIMENTI

- Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande "

ETICHETTATURA IMBALLAGGI

- Decreto Legislativo 3 settembre 2020, n. 116 "Attuazione della direttiva (UE) 2018/851 che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti e attuazione della direttiva (UE) 2018/852 che modifica la direttiva 1994/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio"
- Articolo 219, comma 5, Dlgs 152/2006.
- Decreto ministeriale n. 360 del 28 settembre 2022 relativo all'adozione delle linee guida sull'etichettatura degli imballaggi.

Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate ed etichettate.

Tutti i prodotti utilizzati e forniti si intendono di "prima qualità" per le caratteristiche indicate e rispondenti alle normative di legge vigenti al momento dell'utilizzo e alle modificazioni successive, per tutta la durata dell'appalto.

Nella fornitura delle derrate alimentari di seguito indicate devono essere rispettati tutti i requisiti e le condizioni indicate nel Decreto Ministeriale n. 65 del 10.03.2020 che ha approvato i nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM).

CARNI FRESCHE PROVENIENTI DA BOVINO

Condizioni generali:

- 1) devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del D. Lgs. N. 286 del 18 aprile 1994 e successive modificazioni, presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria;
- 2) devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti autorizzati;
- 3) devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- 4) presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- 5) devono possedere buone caratteristiche microbiologiche, essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni che possano nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modifiche;
- 6) i prodotti oggetto della fornitura devono essere rappresentati da carne ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

L'etichettatura deve essere conforme ai Reg. CE n. 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D. Lgs. N. 109/92 e inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello "M" o il laboratorio di sezionamento "S" conformemente alla Direttiva CE n. 433/1964 e ss.mm.ii., indicante la data entro cui deve essere consumata e la modalità di conservazione;

- 7) deve essere dichiarata la data di macellazione
- 8) deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra $i - 1^{\circ}$ e $i + 7^{\circ}\text{C}$;
- 9) deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra $+0^{\circ}\text{C}$ e $+ 4^{\circ}\text{C}$;

CONFEZIONAMENTO: i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione. Ogni confezione in sottovuoto porzionato dovrà riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

I tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto secondo l'enorme del D.Lgs 286/94 e ss.m.ii.. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte ben aderente alle carni,; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Le carni di vitellone fresche dovranno essere di colore rosso – roseo brillante, grana fine o quasi fine, tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni di vitello devono provenire da animali della specie bovina classificati "vitello" secondo la direttiva comunitaria nr. 610/77 recepita in Italia con L. 44 del 16.02.31983. I tessuti muscolari devono possedere colore rosa chiaro lucente: la vena grassa della coscia deve essere leggermente prominente sui tessuti muscolari limitrofi che possono essere ricoperti da un sottilissimo velo riconducibile alla c.d. "velatura" quale segno della giusta maturazione del soggetto.

CARNI SUINE DISOSSATE

Il prodotto deve risultare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.04.1962, D.L. 286/94, R.D. n. 3298 del 20.12.1928, D.L. 27.01.1992 n. 109 e n. 118; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- essere specificata la provenienza dell'allevamento;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa
- deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti con residui di fitofarmaci, medicinali ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.

CARNI AVICOLE

Le merci consegnate dovranno essere di classe "A" (ai sensi del Regolamento CEE 1906/90 del 26.06.1990) e presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- a) i busti di pollo e di gallina dovranno:
 - provenire da animali di 1° qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
 - essere completamente dissanguati, perfettamente spennati e pronti per la cottura;
 - essere privi di collo, testa, zampe, completamente eviscerati e privi di uropiglio, esofago, trachea, gozzo, polmoni, stomaco ed intestini;
 - essere perfettamente esenti da fratture, edemi ed ematomi;
 - presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito e senza ammassi adiposi sulla regione perineale e della cloaca;
 - essere ricoperti da pelle pulita, elastica e non dissecata, senza soluzioni di continuità, ecchimosi e macchie verdastre;
 - dopo lo scongelamento presentare una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo; di buona consistenza non flaccida;
 - avere un peso netto alla consegna di kg. 1 per i busti di pollo e di kg. 2 per i busti di gallina.
- b) i petti di pollo dovranno:
 - presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo per quanto applicabili;
 - essere ben puliti, senza pelle e senza osso;
 - non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di gr. 220.
- c) le cosce di pollo dovranno:
 - presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo per quanto applicabili;
 - essere ben pulite e pronte per l'ultima lavorazione e per la cottura;
 - avere un peso complessivo di gr. 600 per le cosce di pollo (parte posteriore completa), di gr. 180 per singola coscia di pollo.
- d) la fesa di tacchino dovrà:
 - provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo e in ottimo stato di nutrizione;
 - presentare colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
 - non presentare ammaccature sottocutanee;
 - l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra.

In ottemperanza all'ordinanza del Ministero della Salute del 26.08.2005 è obbligatoria l'etichetta che indichi i dati di provenienza e l'allevamento.