



**CAPITOLATO SPECIALE
PROCEDURA NEGOZIATA PER LA FORNITURA DI
ALCUNI ALIMENTI, PREPARAZIONI E SPECIALITA' E PRODOTTI NO FOOD
OCCORRENTI ALLA FONDAZIONE DON MOZZATTI D'APRILI PER LA DURATA DI 1
ANNO (EVENTUAMENTE RINNOVABILE FINO A PARI PERIODO)DALLA DATA DI
AGGIUDICAZIONE.**

INDICE**Art.**

- 1 OGGETTO DELLA FORNITURA
- 2 CARATTERISTICHE QUALITATIVE E REQUISITI DI LEGGE
- 3 ESTENSIONI
- 4 ONERI CORRELATI ALLA FORNITURA
- 5 ORDINAZIONI, TRASPORTI E CONSEGNE
- 6 ACCERTAMENTO DELLA QUALITA' E CONTESTAZIONI
- 7 FATTURAZIONE E PAGAMENTI
- 8 DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO
- 9 PENALITA'
- 10 OBBLIGHI CONTRATTUALI RELATIVAMENTE ALLE NORME DI SICUREZZA
- 11 RISCHI E REPONSABILITA' DELL'APPALTATORE- ASSICURAZIONE PER RESPONSABILITA' CIVILE
- 12 RISOLUZIONE
- 13RIFUSIONE DANNI E SPESE
- 14 SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO
- 15 RECESSO DEL CONTRATTO
- 16 CESSIONE DEI CREDITI
- 17 CESSIONE DEL CONTRATTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO
- 18 QUALIFICAZIONE DEL CONTRATTO
- 19 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 E S.M.I.
- 20 FORO COMPETENTE
- 21 TRATTAMENTO DEI DATI
- 22 RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTE

Allegati:

- All. A) Carne fresca prodotti carnei e uova; (lotto 1)
- All. B) Scheda relativa ad alcune tipologie di formaggi e salumi; (lotto 2)
- All. C) Scheda relativa ai prodotti gastronomici freschi; (lotto 2)
- All. D) Scheda relativa ad alcuni prodotti conservati (lotto 4)

1. OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari in n. quattro lotti per la cucina centralizzata della Fondazione Don Mozzatti d'Aprili con sede in Monteforte d'Alpone (VR), p.zza Salvo d'Acquisto, 3.

Si precisa che la Fondazione Don Mozzatti d'Aprili ha già in corso un affidamento per la maggior parte delle derrate alimentari. Il presente capitolato si riferisce a tipologie di prodotto che incidono in maniera particolare sulla qualità del prodotto finito e quindi si è deciso di affidarle con procedura differente, che tenga in particolare conto della specificità dell'offerta (tre lotti), e della qualità della materia prima (e/o preparazione gastronomica/specialità) il tutto finalizzato alla qualità del prodotto finito. I prodotti richiesti sono quelli elencati NEL MODULO OFFERTA (con relative quantità di massima non vincolanti) nella elencazione suddivisa per lotto. Le ditte aggiudicatrici non possono vantare ulteriori richieste di fornitura rispetto a quanto in linea di massima elencato.

LOTTO	CIG	OGGETTO	IMPORTO UN ANNO – BASE ASTA €	IMPORTO POTENZIALE 24 MESI €
1	9379066A1A	Prodotti conservati	23.000,00	46.000,00
2	93791016FD	salumi, formaggi, latticini	27.000,00	54.000,00
3	93791141B9	Carni fresche e uova	19.400,00	38.800,00
		TOTALE	69.400,00	138.800,00

Le quantità riportate nei moduli offerta s'intendono indicative, potendo subire variazioni in aumento o diminuzione secondo il numero di pasti da confezionarsi, senza che la ditta possa sollevare obiezioni.

La fornitura avrà la durata di 1 anno, eventualmente rinnovabile per pari periodo dalla data di aggiudicazione.

L'Amministrazione potrà fruire, previa comunicazione scritta al fornitore aggiudicatario, della proroga fino a sei mesi, dopo la naturale scadenza del contratto, alle medesime condizioni di prezzi e modalità di espletamento della fornitura, subordinatamente all'adozione di specifico provvedimento dell'Amministrazione, reso esecutivo ai sensi di legge.

2. CARATTERISTICHE QUALITATIVE E REQUISITI DI LEGGE

I prodotti che la ditta aggiudicataria dovrà fornire, conformemente alle caratteristiche tecniche indicate nelle allegate schede, 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 e di sicurezza in ambito lavorativo (d.lgs. 81/08). La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di garantire il richiamo ed il ritiro di lotti difettosi e/o soggetti ad allerta comunitarie. NEL caso la merce consegnata dovesse essere oggetto di allerta la ditta aggiudicataria dovrà altresì darne pronta comunicazione al Responsabile di Cucina. La vita utile del prodotto (shelf-life residua) non dovrà essere inferiore al 70%. Tutti i prodotti offerti dovranno essere della migliore qualità. La ditta aggiudicataria si impegna inoltre a mettere a disposizione, prima dell'inizio del rapporto contrattuale, le schede tecniche di tutti i prodotti aggiudicati.

3. ESTENSIONI

È facoltà dell'Amministrazione richiedere alle ditte specifica offerta per voci merceologiche non ricomprese nelle tipologie descritte nel presente capitolato, per sopperire ad esigenze sopravvenienti.

4. ONERI CORRELATI ALLA FORNITURA

Nell'offerta devono essere ricompresi tutti gli oneri relativi alla fornitura, trasporto, imballaggio, facchinaggio, nulla escluso, al di fuori dell'IVA che rimane a carico dell'Ente.

5. ORDINAZIONI, TRASPORTI E CONSEGNE

Gli ordinativi saranno inoltrati dal personale addetto a mezzo fax o a mezzo mail.

La consegna franco ns. magazzino, nel suo interno, con mezzi a carico della ditta (ivi compresa la movimentazione interna con muletti, transpallet, ecc..) dovrà avvenire con modalità/tempi da definirsi con la Dispensa e comunque almeno settimanalmente.

Nel caso in cui i giorni di consegna cadano come festivi, potrà essere richiesto che la consegna avvenga il giorno antecedente.

All'atto della consegna, l'aggiudicatario dovrà presentare l'apposita bolla in duplice esemplare, nella quale siano dettagliatamente indicate specie e quantità dei singoli articoli forniti. Una copia, sottoscritta dal ricevente, sarà restituita all'atto della consegna.

L'aggiudicatario effettuerà la consegna dei prodotti a proprio rischio, assumendo a proprio carico le spese di trasporto, imballo, facchinaggio, ecc.. .

Qualora durante il rapporto di fornitura la ditta appaltatrice si trovi nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (es: sopravvenuta indisponibilità di mercato), l'Amministrazione si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo da parte del Responsabile Servizio Dispensa/Cucina.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi idonei, nel rispetto delle norme igieniche e delle temperature previste. Ad inizio fornitura dovranno essere comunicate le targhe degli automezzi che avranno accesso presso la nostra sede con i nominativi dei trasportatori. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni in itinere.

In caso di necessità la ditta dovrà rendersi disponibile a concordare termini e modalità per eventuali consegne presso la nostra altra sede sita in via Villa Bolca del Comune di Vestenanova (VR).

Si precisa che, è vivamente consigliato che le ditte effettuino opportuno sopralluogo, onde verificare la compatibilità dei mezzi di trasporto.

La non effettuazione del sopralluogo solleva l'Azienda committente da qualsiasi responsabilità diretta od indiretta circa l'impossibilità del fornitore di scaricare i prodotti franco ns. Magazzino.

6. ACCERTAMENTO DELLA QUALITA' E CONTESTAZIONE

Il fornitore aggiudicatario dovrà dichiarare la propria disponibilità a visite ispettive di incaricati dell'Amministrazione sia presso le proprie sedi che presso le sedi di eventuali sub-fornitori.

Il mantenimento del rapporto contrattuale dipenderà dal buon esito delle *“verifiche di qualità effettuate nel corso della fornitura”*, come descritto nei capoversi successivi.

Nel caso in cui tali verifiche di qualità evidenzino mancanze che rechino pregiudizio alla qualità del Servizio di Alimentazione dell'Ente, lo stesso ha la facoltà di risolvere il contratto come previsto dall'articolo 13 del presente capitolato speciale.

Resta inteso che l'Amministrazione si rivarrà nei confronti della ditta aggiudicataria per tutti i danni occorsi a causa della risoluzione, ivi compresi i danni per l'eventuale nuovo contratto da stipularsi con altra ditta e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

In caso di rilievo di non conformità circa le caratteristiche merceologiche del prodotto, in particolare se riferite allo stato di conservazione dello stesso, tali da presumere l'insalubrità, il Responsabile del Servizio Alberghiero provvederà a dare tempestiva informazione al fornitore aggiudicatario con mezzo certo.

Qualora l'Ente ritenesse necessario comprovare la qualità del prodotto attraverso analisi microbiologiche o anatomiche, l'azienda committente affiderà tali verifiche/accertamenti ad apposito laboratorio accreditato o ufficiale. Le verifiche in luogo e campionature, che verranno concordate con il laboratorio di controllo, saranno comunicate preventivamente al fornitore aggiudicatario, che potrà presenziare anche attraverso un proprio incaricato munito di apposita delega.

I risultati di analisi così ottenuti saranno oggetto di valutazione da parte della Direzione dell'Ente anche al fine della risoluzione del contratto.

Evidenti difformità potenzialmente dannose per la salute pubblica verranno comunicate al fornitore aggiudicatario e agli Enti Ufficiali di Controllo (ULSS e/o NAS).

7. FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il fornitore aggiudicatario procederà all'emissione di fatture mensili. In ogni caso le modalità di fatturazione dovranno essere concordate con l'ufficio ragioneria dell'Ente, In caso di R.T.I., le fatture dovranno essere emesse esclusivamente dalla capogruppo.

Il pagamento del corrispettivo da parte dell'Amministrazione avverrà dietro presentazione di fattura, nel previsto formato elettronico di legge, accertata la regolarità della merce consegnata a mezzo bonifico bancario nei termini di legge. Si precisa che non si darà corso al pagamento delle fatture o di altri documenti liquidatori fino a quando la ditta fornitrice non avrà provveduto al versamento degli importi per le eventuali maggiori spese sostenute dall'Ente per inadempienze contrattuali.

I prezzi contrattualmente definiti sono accettati dall'appaltatore nella più completa ed approfondita conoscenza del tipo di fornitura/servizio da svolgere rinunciando a qualunque altra pretesa di carattere economico che dovesse derivare da errata valutazione o mancata conoscenza dei fatti di natura tecnica o normativa legati all'esecuzione del servizio/fornitura. Il contratto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 106, comma 1, lettera a) del Codice, nel caso dovesse verificarsi la necessità di una revisione dei prezzi di gara. La revisione del prezzo sarà concessa solo previa motivata richiesta dell'appaltatore per le annualità contrattuali successive alla prima, in misura pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati FOI. Il mese di riferimento sarà quello della scadenza di ciascun anno contrattuale e la variazione avrà decorrenza dal mese successivo. La variazione non potrà comunque superare il limite del 5% annuo. La variazione sarà applicata solo se formalmente richiesta da una delle parti entro 90 giorni dalla data di pubblicazione dell'indice ISTAT. I prezzi così rivalutati rimangono fissi ed invariabili fino alla successiva richiesta scritta dell'appaltatore, da presentarsi con le modalità di cui sopra, almeno 12 mesi dopo la precedente. Sono escluse dalla compensazione le prestazioni contabilizzate nell'anno solare di presentazione dell'offerta.

8. CAUZIONE DEFINITIVA A GARANZIA DEL CONTRATTO.

Il fornitore aggiudicatario si impegna a costituire garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto, ai sensi del D. Lgs n. 163/2006 art. 113..

9. PENALITA'

Il fornitore aggiudicatario dovrà garantire l'espletamento della fornitura nei tempi e nei modi indicati dai documenti di gara e dagli ordini di fornitura.

L'Azienda committente si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali, che saranno detratte in sede di pagamento delle relative fatture, previa contestazione scritta alla ditta:

- Penale da 50,00 € a 500,00 € nel caso di ritardo o mancata consegna, delle derrate ordinate,
- Penale da 50,00 € a 500,00 € nel caso di mancato rispetto degli standards merceologici
- Penale da 50,00 € a 500,00 € nel caso di non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nelle bolle di accompagnamento.
- Penale da 150,00 € a 1.000,00 € nel caso di non conformità tra merce consegnata e la dichiarazione riportata sul documento di accompagnamento.
- Penale da 250,00 € a 1.850,00 € nel caso di fornitura di prodotti alimentari aventi cariche microbiche superiori agli standards previsti dalla normativa vigente CEE.
- Penale da 150,00 € a 1.000,00 € nel caso di confezionamento delle derrate alimentari non conforme ai parametri del capitolato e alle disposizioni legislative vigenti in materia.
- Penale da 50,00 € a 500,00 € nel caso di non rispetto igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalle leggi vigenti.

10. OBBLIGHI CONTRATTUALI RELATIVAMENTE ALLE NORME DI SICUREZZA.

Tutte le attrezzature, macchinari, e DPI utilizzati, collegati direttamente e/o indirettamente alla fornitura erogata in favore della committente dovranno essere rispondenti a tutte le normative vigenti in materia di sicurezza e antinfortunistica di lavoro.

La ditta dovrà inoltre essere in regola sotto gli aspetti retributivi, contributivi, assicurativi e fiscali, nonché aver assolto a tutti gli obblighi derivanti dall'art. 28 del D.lgs. 81/08 e gli allegati di riferimento in tal modo sollevando da ogni riferibile responsabilità l'Ente.

Il fornitore concorrente/aggiudicatario si impegna ad assolvere gli obblighi previsti dall'art. 26 D.lgs. 81/08 come modificato dall'art. 16 D.lgs. 106/09.

In caso di RTI o Consorzi la documentazione dovrà essere compilata singolarmente da ogni componente.

11. RISCHI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE ASSICURAZIONE PER RESPONSABILITÀ CIVILE.

Il fornitore aggiudicatario risponde dei danni a persone od a cose dell'Azienda committente e o di terzi, che possano derivare dall'espletamento del servizio appaltato, per colpa imputabile ad esso od ai suoi dipendenti. L'Azienda committente è completamente sollevata da qualsiasi responsabilità al riguardo. Il fornitore aggiudicatario dovrà essere intestataria, per l'intera durata del contratto, di polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi derivante da servizio reso con un massimale di almeno € 2.000.000,00 per ogni sinistro. Copia di tale polizza dovrà essere consegnata all'Azienda committente all'inizio della fornitura. L'Azienda committente è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni o mancanze che si dovessero riscontare relativamente ad attrezzature e merci di proprietà della ditta.

12. RISOLUZIONE

Si applica quanto previsto in materia dal codice dei contratti e dal Codice Civile;

13. RIFUSIONE DANNI E SPESE.

Il fornitore aggiudicatario dovrà rifondere all'Ente il pagamento di somme ingiunte a titolo di sanzioni comminatele da organi esterni di vigilanza per i servizi in contratto, con risarcimento di ogni ulteriore danno. Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni, l'Azienda committente potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti dell'appaltatrice o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

Il fornitore aggiudicatario è obbligato a reintegrare il deposito cauzionale di cui l'Azienda committente si è avvalsa, a semplice richiesta scritta della stessa, entro 5 giorni dalla data di notificazione della richiesta stessa. L'inadempienza sarà causa di risoluzione del contratto.

14. SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

Nel termine stabilito e concordato tra le parti dalla stipula del contratto, ovvero nell'eventuale aggiudicazione nelle more della stipula del contratto, la ditta darà inizio all'esecuzione dei servizi.

Per la registrazione del contratto, essendo i beni forniti soggetti all'I.V.A., si richiede la registrazione, in caso d'uso, in termine fisso ai sensi dell'art.38 del D.P.R. 26.10.72 n.634.

In tal caso tutte le spese di bollo e di registrazione saranno a carico della Ditta aggiudicataria, mentre l'IVA ed ogni altro eventuale onere fiscale andranno assolti secondo le vigenti disposizioni di legge.

15. RECESSO DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1671 c.c., l'Ente potrà recedere dal contratto anche in corso di esecuzione, per motivi di opportunità e pubblico interesse.

16. CESSIONE DEI CREDITI

Si applica quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016;

17. CESSIONE DEL CONTRATTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO

Si applica quanto previsto dal D.Lgs. 50/2016.

E' vietato il subappalto non autorizzato con provvedimento dall'Amministrazione.

18. QUALIFICAZIONE DEL CONTRATTO

A tutti gli effetti, la fornitura relativa al presente capitolato è da considerare quale pubblica fornitura.

Alla ditta aggiudicataria del servizio incombe la responsabilità per tutti gli adempimenti previsti dalla Legge e regolamenti in materia di pubblici servizi.

19 TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI

(Clausola ai sensi L. 13 agosto 201 n. 136 – obblighi dell'appaltatore (Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari)

1. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.
2. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di VERONA della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

20. FORO COMPETENTE.

Il Foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del conseguente contratto, sarà esclusivamente quello di Verona.

21. TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs 196/2003, e del GDPR 2016/679 s'informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati dalla fondazione Don Mozzatti d'Aprili, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti. Il titolare del trattamento dei dati in questione è la Fondazione Don Mozzatti d'Aprili.

22. RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI.

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore, alle norme del codice civile. - - - - -

il presente capitolato si compone di n. 22 articoli, per un totale complessivo di 6 pagine e consta degli allegati A-B-C-D. SCHEDE PRODOTTI

lì _____

f.to il rup Dott. Emilio Tessari

AII. A) SCHEDA RELATIVA ALLE CARNI FRESCHE

I prodotti richiesti sono quelli elencati NEL MODULO OFFERTA con relative quantità di massima non vincolanti.

Regole generali

- La tipologia del prodotto deve essere “costante”.
- E’ richiesta la termoregistrazione del trasporto.
- All’atto della aggiudicazione può essere richiesto di fornire copia dei libretti dei mezzi di trasporto utilizzati nell’appalto con le specifiche e/o copia della registrazione degli stessi presso l’ULSS competente.
- La carne non deve essere “riconfezionata”.
- A richiesta dell’Ente la ditta dovrà fornire la tracciabilità di filiera.
- Per i prodotti “disciplinati” si fa riferimenti al disciplinare (dop etc..)

CARNI ROSSE

Le quantità annuali indicate non impegnano in alcun modo l’azienda committente la quale avrà piena facoltà di fare gli acquisti che a loro converranno.

PRODOTTO - CARNE BOVINA, disossata, fresca, refrigerata, confezionata sottovuoto, in tagli anatomici interi o sezionati.

Le carni fresche devono provenire da animali nati ed allevati nel territorio della Comunità Europea.

CLASSIFICAZIONE DEI BOVINI:

Le carni di bovino adulto dovranno appartenere a animali con caratteristiche morfologiche qualitative riferibili a soggetti di prima qualità, classificabili nella seguente categoria, definita dal Regolamento CEE 1183/2006 :

Categoria A - giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi.

Categoria E – giovani animali femmina che non ha mai partorito inferiore a 24 mesi

Sono escluse dalla fornitura di carne bovina le vacche o i tori o le carni che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Le carni di vitello dovranno appartenere al bovino maschio o femmina, con tutti i denti incisivi da latte, macellato ad un’età non superiore agli 8 mesi e con un peso vivo non superiore ai 300 Kg (non oltre i 185 Kg di carcassa).

DESCRIZIONE : Si richiedono carni, disossate, sezionate nei seguenti tagli anatomici, dei quali viene indicato il peso medio indicativo: i tagli oggetto di fornitura dovranno essere completi, non ridotti da frazionamento ed il loro peso dovrà avvicinarsi, fatta salva una tolleranza in più o in meno del 20%, al peso medio indicato tra parentesi.

Carne di bovino adulto:

1. quarto posteriore: da cui si ricavano i seguenti tagli anatomici completi:

Geretto posteriore	(3 Kg)
Pesce	(2,5 Kg)
Magatello	(7 Kg)
Sottofesa	(10 Kg)
Noce	(6 Kg)
Scamone	(6 Kg)
Spinacino	(6 Kg)
Lombata	(18 Kg)
Filetto	(4 Kg)
Fesa	(12 Kg)

2. quarto anteriore: da cui si ricavano i seguenti tagli anatomici completi:

Geretto anteriore	(3 Kg)
Spalla	(15 Kg)
Reale	(18 Kg)
Costata	(5Kg)
Punta di petto	(10 Kg)
Pancia	(20 Kg)

Carne di vitello suddivisa nei seguenti tagli anatomici completi:

Selle:

Sottofesa, Magatello e Girello posteriore	(9 Kg)
Fesa	(4 Kg)
Noce, scamone e spinacino	(5 Kg)
Filetto	(2,5 Kg)
Carrè con nodini	(3,5 Kg)
Busti:	
Spalla completa	(8 Kg)
Reale	(7 Kg)
Punta di petto	(4 Kg)
Pancia	(8 Kg)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

I prodotti in oggetto devono essere costituiti da carne fresca non congelata a cui è stato applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.

Le carni fresche di bovino adulto devono derivare da mezzene suddivise e consegnate in tutti i tagli anatomici previsti, essere costituite da muscoli di grande spessore, di bell'aspetto, consistenti elastiche e succose; presentare colore rosso-roseo uniforme esente da chiazze, e grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme, ben distribuito fra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura compatta. La carne dovrà essere opportunamente frollata (il fornitore dovrà regolare la macellazione in modo da somministrare le carni al giusto grado di frollatura), di chiara reazione acida (pH compreso tra 5.3 e 6.2,) proveniente da animali ben nutriti, scevra da qualunque odore sgradevole, convenientemente sgrassata e toelettata, non tigliosa, tenera e di ottimo sapore, alla cottura dovrà essere in perfetto stato di conservazione, asciutta, di ottima consistenza, convenientemente dissanguata e di odore caratteristico. Le carni devono essere esenti di sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le carni fresche di vitello dovranno derivare da mezzene di peso compreso tra 55 e 90 Kg, successivamente disossate, sgrassate, sezionate nei tagli anatomici, toiletate, confezionate

sottovuoto e consegnate in tutti i tagli anatomici previsti. Le carni di vitello dovranno presentarsi con colore rosa chiaro, grana finissima, elevata tenerezza e alto contenuto di umidità, asciutte, convenientemente dissanguate e di odore caratteristico. Dovranno presentare grasso di colore bianco (UNI 9810) caratteristico delle carni provenienti da vitelli ben nutriti ed ingrassati. Le carni devono essere esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le carni non devono presentare ematomi o alterazioni dei tessuti o ascessi tali da pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto destinato al consumo.

Le carni, nei tagli richiesti, devono essere disossate, ben sgrassate e rifilate in modo ottimale, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo in peso del 6-7%, intendendo per scarto il grasso, il tessuto connettivo di copertura ed il liquido trasudato.

Sono esclusi dalla fornitura i visceri e gli organi interni (tranne le frattaglie più avanti specificate) e il relativo grasso, la coda, gli organi genitali.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Non sono ammessi corpi estranei all'interno dell'involucro. L'involucro deve essere ben aderente al prodotto, indice della presenza di vuoto spinto. Il colore della carne, più scuro quando la confezione è ancora integra, deve ritornare alle tonalità dei muscoli di origine passato poco tempo dopo l'apertura dell'involucro. Non è ammessa la fornitura di carne sottoposta a irraggiamento né a trattamento con UV.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - AUTOCONTROLLO:

Le carni devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CEE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il fornitore aggiudicatario dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento ai Regg. CE 852/04 e 853/04 ed alla L.193/07.

Il fornitore aggiudicatario dovrà consegnare all'Azienda Committente, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore, l'Azienda committente nel corso della fornitura si riserva altresì la facoltà di acquisire dal fornitore aggiudicatario dichiarazioni attestanti l'avvenuta verifica dei requisiti microbiologici e chimici eseguiti dal produttore attraverso laboratori accreditati.

La ditta fornitrice dovrà consegnare all'Azienda, qualora espressamente richiesto, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore nonché documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali dovrà risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano ricompresi nei limiti previsti dalla normativa vigente.
- i parametri microbiologici siano conformi ai valori prescritti dal Reg CE1441/2007 del 5.12.2007

L'Azienda Committente, anche in contraddittorio con il fornitore aggiudicatario, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti attraverso il servizio interno di prevenzione e Protezione responsabile anche per le tematiche inerenti il

sistema di autocontrollo per l'igiene degli alimenti (HACCP) e, in caso di necessità, rivolgendosi ai laboratori terzi specializzati. In tal caso il relativo onere sarà assolto dal fornitore.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO – Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto); ogni confezione, realizzata in materiale idoneo a venire a contatto con alimenti, deve contenere il taglio muscolare intero o sua sezione. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e prevenire la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero ulteriori rischi che possono comportare rischi di contaminazione del prodotto.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Gli imballi secondari dovranno essere integri, nuovi e puliti, adeguati a proteggere il contenuto e a non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di corpi estranei, non ammaccati né bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ

L'etichettatura delle carni deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti. Le etichette apposte sulle carni dovranno almeno portare chiaramente visibili (vedi anche DM 5464/2011):

1. ragione sociale e sede della ditta fornitrice
2. la denominazione anatomica del taglio
3. la categoria del bovino (A per bovino adulto; V per vitello)
4. lo stato fisico del prodotto: fresco
5. il paese di nascita
6. il paese di macellazione ed il numero di riconoscimento del macello CEE;
7. il paese di sezionamento ed ulteriori preparazioni ed il relativo numero di autorizzazione del laboratorio riconosciuto CEE ;
8. il codice di tracciabilità;
9. la data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) o il lotto di produzione
10. su espressa richiesta dell'Azienda la ditta aggiudicataria deve fornire la data di macellazione nella stessa giornata lavorativa della richiesta;
11. la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
12. il tempo minimo di conservazione (minima shelf life residua accettata: 25-30 giorni)

In ottemperanza al Regolamento CE n. 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000; al Regolamento CE n. 1825/2000 della Commissione del 25 agosto 2000, al Decreto del ministro delle Politiche Agricole e Forestali del 31 agosto 2000 e successive modifiche, in particolare, su ogni confezione di ogni lotto oggetto della fornitura dovranno tassativamente essere indicate le informazioni di cui ai punti 5, 6, 7, 8.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata.

Su espressa richiesta dell'Azienda committente il fornitore aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire nella stessa giornata lavorativa della richiesta, a partire dal codice di rintracciabilità i numeri relativi alle marche auricolari dei capi da cui derivano le carni oggetto di fornitura.

TRASPORTO:

Le carni devono essere trasportate con mezzo idoneo che ne garantisce la loro conservazione alla temperatura prevista dalla normativa vigente: temperatura interna al prodotto: -1°C /+4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato ed in tal senso potrà essere oggetto di verifica da parte del Servizio di Alimentazione dell'Azienda Committente.

DOCUMENTI DI TRASPORTO

Sui documenti di trasporto sotto la voce "sella" dovranno essere specificati nel dettaglio i tagli anatomici consegnati, per ogni taglio, il numero dei pezzi consegnati ed il peso complessivo.

Specifiche merceologiche particolari: frattaglie di bovino

PRODOTTI – frattaglie di bovino fresche, eventualmente processate, refrigerate

Fegato – carne fresca di vitello: organi interi, provenienti dalla macellazione di vitello, come sopra definito. Peso massimo dell'organo intero, confezionato singolarmente sotto vuoto: 5 Kg. I fegati devono presentarsi di colore omogeneo marrone roseo, di consistenza tenera, convenientemente ripuliti dal tessuto connettivo e privati della cistifellea e dei dotti biliari. Dovranno essere ben dissanguati e privi di coaguli.

I fegati dovranno essere marchiati singolarmente a fuoco con bollo sanitario come previsto dal DL 19 Aprile 1994 n. 286 mod dal D.M 23 Novembre 1995. Il confezionamento dovrà avvenire sotto vuoto al massimo tre giorni prima della data di consegna. Le confezioni dovranno presentarsi aderenti, pulite esternamente, ed al loro interno non dovranno presentare un quantità di sangue superiore al 3% del peso totale.

Lingua – parte anatomica intera di vitello o di bovino, accuratamente pulita e toelettata confezionata sotto vuoto o in salamoia, pronta da cuocere.

Ai sopra citati prodotti si applicano le disposizioni relative a caratteristiche igienico – sanitarie ed autocontrollo, etichettatura e tracciabilità già elencate per le carni di bovino

TRASPORTO

Le frattaglie devono essere trasportate con mezzo idoneo che ne garantisce la loro conservazione alla temperatura: temperatura interna al prodotto: -1°C -/+3°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

Specifiche merceologiche: carne suina

PRODOTTO :Carne suina, fresca, refrigerata, confezionata sottovuoto nei seguenti tagli:

Cosciotto disossato

Le carni fresche devono provenire da animali nati ed allevati in territorio comunitario.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:

I prodotti in oggetto devono essere costituiti da carne fresca non congelata a cui è stato applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla

consegna, in modo costante ed ininterrotto. La carne deve provenire da suini con peso morto compreso fra 80-110 kg.

Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, privo di segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Il grasso deve presentarsi compatto, appena spalmabile ed esente da fenomeni ossidativi. La carne non deve presentare odori anomali prima o dopo la cottura né sapori anomali dopo la cottura, ma bensì gusto gradevole ed all'arrostimento emanare odore aromatico. La cottura deve essere rapida. Le carni devono presentarsi resistenti, a grana fine e serrata, tenere, non stoppose o dure, con chiara reazione acida (pH compreso tra 5.3 e 6.3). Le carni non devono presentare ematomi o alterazioni dei tessuti o ascessi tali da pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto destinato al consumo. Le carni, nei tagli richiesti, con esclusione delle puntine, devono essere disossate, ben sgrassate e rifilate in modo ottimale, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo in peso del 6-7%, intendendo per scarto il grasso, il tessuto connettivo di copertura ed il liquido trasudato.

Sono esclusi dalla fornitura i visceri, gli organi interni e il relativo grasso, la coda, gli organi genitali e le mammelle. Non è ammessa la fornitura di carne sottoposta a irraggiamento né a trattamento con UV.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. L'involucro deve essere ben aderente al prodotto, indice della presenza di vuoto spinto. Non sono ammessi copri estranei all'interno dell'involucro. Il colore della carne, scuro quando la confezione è ancora integra, deve ritornare alle tonalità dei muscoli di origine passato poco tempo dopo l'apertura dell'involucro. Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE:

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio comunitario. La carne deve provenire da animali che non hanno subito, durante il ciclo vitale, trattamenti con estrogeni, anabolizzanti, e con antibiotici e antibatterici nei 90 gg. precedenti la macellazione.

Le carni devono provenire da animali macellati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CEE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento alla L.448 del 23 dicembre 1998 e alla Decisione della Commissione n. 471/01 CE.

Il fornitore aggiudicatario dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento ai Regg. CE 852/04 e 853/04 ed alla L. 193/07. La ditta fornitrice dovrà consegnare all'Azienda, qualora espressamente richiesto, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo ai sensi della citata normativa, nonché documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali dovrà risultare che:

– i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano ricompresi nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Il fornitore aggiudicatario dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento alle normative comunitarie, nazionali, regionali, e nello specifico al Reg. CE 178/02 ed al Reg. CE 852/04 ed al D.Lgs. 193/2007. Il fornitore aggiudicatario dovrà consegnare all'Azienda Committente, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da

parte del produttore, l'Azienda committente nel corso della fornitura si riserva altresì la facoltà di acquisire dal fornitore aggiudicatario dichiarazioni attestanti l'avvenuta verifica dei requisiti microbiologici e chimici eseguiti dal produttore attraverso laboratori accreditati.

L'Azienda Committente, anche in contraddittorio con il fornitore aggiudicatario, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti attraverso il servizio interno di prevenzione e Protezione responsabile anche per le tematiche inerenti il sistema di autocontrollo per l'igiene degli alimenti (HACCP) e, in caso di necessità, rivolgendosi ai laboratori terzi specializzati. In tal caso il relativo onere sarà assolto dal fornitore.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto); ogni confezione, realizzata in materiali idonei a venire a contatto con alimenti, deve contenere il taglio muscolare intero o sua sezione. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e prevenire la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri rischi di contaminazione del prodotto.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Gli imballi secondari dovranno essere integri, nuovi e puliti, adeguati a proteggere il contenuto e a non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di corpi estranei, non ammaccati né bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ETICHETTATURA E TRACCIABILITA'

L'etichettatura delle carni deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti. Le etichette apposte su ogni singola confezione dovranno portare chiaramente visibili (vedi anche DM 5464/2011):

1. ragione sociale e sede della ditta fornitrice o dello stabilimento di produzione/confezionamento ed il relativo numero di riconoscimento.
2. la denominazione anatomica del taglio
3. lo stato fisico del prodotto: fresco
4. il codice di tracciabilità se disponibile;
5. la data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) e/o il lotto di produzione
6. la data di macellazione (massimo accettato: precedente di 6/8 giorni alla data di consegna), se possibile
7. il tempo minimo di conservazione (minima shelf life residua accettata: 25-30 giorni)

In ottemperanza al Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio il fornitore dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'Azienda su specifica richiesta, un sistema di tracciabilità e rintracciabilità interna. A tale riferimento in particolare su ogni singola confezione oggetto di fornitura le etichette dovranno riportare tassativamente le indicazioni di cui sopra.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata

TRASPORTO:

Le carni devono essere trasportate con mezzo idoneo che possa garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dalla normativa vigente: temperatura interna al prodotto: -1°C /+4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

Specifiche merceologiche – carni ovine

PRODOTTO – Cosciotti di agnello in porzioni, refrigerati o congelati

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:

La carne, di prima categoria, deve provenire da capi macellati a un peso vivo compreso tra 12 e 14 kg e di età inferiore a 12 mesi, in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore roseo; consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura; grasso di copertura distribuito uniformemente.

La carne dovrà essere priva di segni di invecchiamento e di cattiva conservazione, priva delle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo. Le carni dovranno essere state opportunamente frollate e presentare chiara reazione acida (pH inferiore a 6.2, misurato a campione su ogni fornitura). Le carni non devono presentare ematomi o alterazioni dei tessuti o ascessi tali da pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto destinato al consumo.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE:

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio comunitario. La carne deve provenire da animali che non hanno subito, durante il ciclo vitale, trattamenti con estrogeni, anabolizzanti, con antibiotici e antibatterici.

Le carni devono provenire da animali macellati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CEE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento al D.L.vo n.286 del 18 aprile 1994 e successive modificazioni, alla L.448 del 23 dicembre 1998 e alla Decisione della Commissione n. 471/01 CE.

Il fornitore aggiudicatario dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento ai Regg. CE 852/04 e 853/04 ed alla L. 193/07. La ditta fornitrice dovrà consegnare all'Azienda committente, qualora espressamente richiesto, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore nonché documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali dovrà risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano ricompresi nei limiti previsti dalla normativa vigente.
- i parametri microbiologici siano conformi ai valori prescritti dal Reg CE1441/2007 del 5.12.2007

Il fornitore aggiudicatario dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento alle normative comunitarie, nazionali, regionali, e nello specifico al Reg. CE 178/02 ed al Reg. CE 852/04 ed al D.Lgs. 193/2007. Il fornitore aggiudicatario dovrà consegnare all'Azienda Committente, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore, l'Azienda committente nel corso della fornitura si riserva altresì la facoltà di acquisire dal fornitore aggiudicatario dichiarazioni attestanti l'avvenuta verifica dei requisiti microbiologici e chimici eseguiti dal produttore attraverso laboratori accreditati.

L'Azienda Committente, anche in contraddittorio con il fornitore aggiudicatario, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti attraverso il servizio interno di prevenzione e Protezione responsabile anche per le tematiche inerenti il sistema di autocontrollo per l'igiene degli alimenti (HACCP) e, in caso di necessità, rivolgendosi ai laboratori terzi specializzati. In tal caso il relativo onere sarà assolto dal fornitore.

CONFEZIONAMENTO

Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto); ogni confezione costituita da materiali idonei a venire a contatto con alimenti deve contenere il taglio muscolare intero o sezionato in porzioni di 180-200 g. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e prevenire la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri rischi che possono comportare la contaminazione del prodotto.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Gli imballi secondari dovranno essere integri, nuovi e puliti, adeguati a proteggere il contenuto e a non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di corpi estranei, non ammaccati né bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ETICHETTATURA:

L'etichettatura delle carni deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti. Le etichette apposte su ogni singola confezione dovranno almeno portare chiaramente visibili (vedi anche DM 5464/2011):

1. ragione sociale e sede della ditta fornitrice o dello stabilimento di produzione/confezionamento ed il relativo numero di riconoscimento.
2. la denominazione anatomica del taglio
3. lo stato fisico del prodotto: fresco
4. il codice di tracciabilità se disponibile;
5. la data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) e/o il lotto di produzione
6. la data di macellazione (massimo accettato: precedente di 6/8 giorni alla data di consegna), se possibile
7. il tempo minimo di conservazione (minima shelf life residua accettata: 25-30 giorni)

In ottemperanza al Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio il fornitore dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'Azienda su specifica richiesta, un sistema di tracciabilità e rintracciabilità interna. A tale riferimento in particolare su ogni singola

confezione oggetto di fornitura le etichette dovranno riportare tassativamente le indicazioni di cui sopra.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata

TRASPORTO: Le carni devono essere trasportate con mezzo idoneo che possa garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dalla normativa vigente: temperatura interna al prodotto: -1°C /+4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

CARNI AVICOLE

Specifiche merceologiche- carni avicole fresche

PRODOTTO – carne di pollo, presentata nelle seguenti tipologie:

PETTI DI POLLO: petti interi costituiti dai soli muscoli pettorali, senza osso, con forcella, toelettati accuratamente e privi di pelle. Peso medio uniforme 300 – 320 g.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Le carni devono essere fresche e di prima scelta e derivare da animali che abbiano raggiunto il pieno sviluppo morfologico ma nei quali tuttavia la punta dello sterno non è ancora ossificata. L'età dei polli al momento della macellazione deve essere compresa fra 45 e 70 giorni. I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico, decoloranti, coloranti o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti. La macellazione deve essere recente.

La conformazione dei tagli deve essere corretta e deve essere tale da garantire la corretta porzionatura.

Quando la pelle è presente deve mostrarsi fine tesa, pulita ed elastica, non disseccata, senza ecchimosi o colorazioni anomale, di colore da roseo a giallo paglierino, priva di penne, barbule, spuntoni o piume. Il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito.

Le carni devono mostrarsi di colore bianco-roseo, completamente dissanguate, di consistenza sodo-pastosa, non flaccida, di spiccata lucentezza, non infiltrata da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. Le cartilagini devono risultare di colore bianco caratteristico e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le ossa devono essere esenti da fratture. Le carni devono essere di gusto gradevole e tenere, esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione.

PRODOTTO – carne di tacchino, presentata nei seguenti tagli:

PETTO DI TACCHINO SENZA OSSO FRESCO O FESA DI TACCHINO MASCHIO: costituita dai muscoli pettorale profondo e superficiale, privato delle parti ossee, delle cartilagini della pelle. Peso compreso tra 4 e 6 Kg

FESA DI TACCHINO PER ARROSTI CON PELLE petti interi costituiti dai soli muscoli pettorali, profondi e superficiali, senza osso né cartilagini, con pelle, trattenuta da rete. Peso medio uniforme tra 1.500 e 2.000 g

DEFINIZIONE – Fesa intera di tacchino maschio nato ed allevato in territorio comunitario, disossato, mondato dello sterno e delle costole, privo di parti legamentose e di ossa.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Le carni devono essere fresche e di prima scelta e derivare da animali che abbiano raggiunto il pieno sviluppo morfologico. L'età dei tacchini al momento della macellazione deve essere compresa fra 14 e 32 settimane. La macellazione deve essere recente. I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico, decoloranti, coloranti o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Le carni devono essere di colore bianco-rosa, completamente dissanguate, prive di ossa e di parti legamentose. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccida, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La cartilagine deve risultare di colore bianco caratteristico e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere di gusto gradevole e tenere, esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

PRODOTTO - petto di anatra: petti interi costituiti dai soli muscoli pettorali, senza osso né forcilla, toelettati accuratamente e privi di pelle. Peso medio uniforme 200 – 250 g

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Le carni devono essere fresche e di prima scelta e derivare da animali allevati nel territorio comunitario che abbiano raggiunto il pieno sviluppo morfologico. L'età delle anatre al momento della macellazione deve essere di almeno 50 giorni. La macellazione deve essere recente, ma la carne deve essere stata sottoposta ad idonea frollatura.

I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico, decoloranti, coloranti o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Le carni devono essere di colore bianco-rosa, completamente dissanguate, prive di ossa e di parti legamentose. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccida, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La cartilagine deve risultare di colore bianco caratteristico e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere di gusto gradevole e tenere, esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio comunitario (origine documentabile ad ogni fornitura), appartenenti alla Classe A ai sensi dei regolamenti CEE 1906/90 e 1538/91 e successive modifiche. Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti privi di OGM.

La macellazione deve avvenire in stabilimenti comunitari autorizzati e riconosciuti CEE, ai sensi dei Regolamenti CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla normativa vigenti.

Le carni devono essere sezionate, confezionate e refrigerate in impianti riconosciuti CEE, nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione, sotto stretto controllo del Servizio Veterinario competente. Il fornitore aggiudicatario dovrà comunque fornire adeguate garanzie circa la corretta applicazione dei piani di autocontrollo (HACCP) ai fini della sicurezza ed igienicità dei prodotti alimentari così come previsto dal D.lgs. 193/07.

La carne deve risultare priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva del Consiglio 86/469/CEE del 16.09/1986.

Il fornitore aggiudicatario dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento ai Regg. CE 852/04 e 853/04 ed alla L.193/07.

Il fornitore aggiudicatario dovrà consegnare all'Azienda Committente, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore, l'Azienda committente nel corso della fornitura si riserva altresì la facoltà di acquisire dal fornitore aggiudicatario dichiarazioni attestanti l'avvenuta verifica dei requisiti microbiologici e chimici eseguiti dal produttore attraverso laboratori accreditati.

La ditta fornitrice dovrà consegnare all'Azienda, qualora espressamente richiesto, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore nonché documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali dovrà risultare che:

- i residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali ed altre utilizzate a scopo anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (rilevati a campione sulle partite di animali da cui derivano le carni oggetto delle forniture) siano ricompresi nei limiti previsti dalla normativa vigente.
- i parametri microbiologici siano conformi ai valori prescritti dal Reg CE1441/2007 del 5.12.2007

L'Azienda Committente, anche in contraddittorio con il fornitore aggiudicatario, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti attraverso il servizio interno di prevenzione e Protezione responsabile anche per le tematiche inerenti il sistema di autocontrollo per l'igiene degli alimenti (HACCP) e, in caso di necessità, rivolgendosi ai laboratori terzi specializzati. In tal caso il relativo onere sarà assolto dal fornitore.

CONFEZIONI ED IMBALLAGGIO – I petti e le cosce con sovracosce di pollo, le fese e i petti di tacchino, i petti di anatra devono risultare confezionati sottovuoto costituiti da materiali idonei a

venire a contatto con alimenti. Ogni confezione deve corrispondere ad un peso medio di circa 3 - 6 kg. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e prevenire la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri rischi di contaminazione del prodotto.

I pollo sviscerati possono essere confezionati sotto vuoto o possono essere consegnati in cassette a perdere in plastica idonea a venire a contatto con alimenti, opportunamente protetti dall'ambiente esterno e dall'insudiciamento tramite l'utilizzo di opportune pellicole plastiche idonea a venire a contatto con alimenti.

I materiali impiegati per il confezionamento della carne e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Gli imballi secondari dovranno essere integri, nuovi e puliti, adeguati a proteggere il contenuto e a non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di corpi estranei, non ammaccati né bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Si richiede l'utilizzo di bancali a perdere in plastica.

ETICHETTATURA:

L'etichettatura delle carni deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti. Le etichette apposte sulle singole carcasse dovranno essere munite di sigillo inamovibile; tutte le etichette apposte su ogni singola confezione o carcassa oggetto di fornitura dovranno portare chiaramente visibili almeno:

1. ragione sociale e sede della ditta fornitrice o dello stabilimento di produzione/confezionamento e relativo numero di riconoscimento
2. la denominazione merceologica
3. la categoria merceologica da cui la carne proviene (A)
4. lo stato fisico del prodotto: fresco
5. il codice di tracciabilità;
6. la data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) e/o il lotto di produzione
7. la data di macellazione (massimo accettato: precedente di 3 giorni alla data di consegna) se possibile
8. il termine minimo di conservazione, indicato con i termini "da consumarsi entro";

In ottemperanza al Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio il fornitore dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'Azienda su specifica richiesta, un sistema di tracciabilità e rintracciabilità interna. A tale riferimento in particolare le etichette dovranno riportare tassativamente le indicazioni sopradescritte.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata

TRASPORTO: Le carni devono essere trasportate con mezzo idoneo che possa garantire autorizzato la loro conservazione alla temperatura prevista dalla normativa vigente: temperatura interna al prodotto: -1°C /+4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

1. la categoria della carcassa (1 o 2)
2. lo stato fisico del prodotto: fresco
3. il codice di tracciabilità se disponibile;
4. la data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) e/o il relativo lotto
5. la data di macellazione (massimo accettato: precedente di 3 giorni alla data di consegna)
6. il tempo minimo di conservazione (minima shelf life residua accettata: 25-30 giorni)

In ottemperanza al Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio il fornitore dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'Azienda su specifica richiesta, un sistema di tracciabilità e rintracciabilità interna. A tale riferimento in particolare le etichette su ogni singola confezione o carcassa dovranno riportare quanto sopracitato.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata

TRASPORTO: Le carni devono essere trasportate con mezzo idoneo che possa garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dalla normativa vigente: temperatura interna al prodotto: -1 - +4°C. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato.

Uova

PRODOTTO - UOVA FRESCHE CAT. A

DEFINIZIONE - Uova di gallina in guscio, adatte al consumo umano diretto, escluse uova rotte (ossia uova che presentano difetti del guscio e delle membrane le quali provocano una esposizione del contenuto), uova incubate e uova cotte.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - Il prodotto deve provenire da allevamenti, situati nel territorio nazionale. I prodotti devono essere ottenuti da animali alimentati con alimenti o mangimi privi di OGM. I Centri di Imballaggio di provenienza devono essere ufficialmente riconosciuti; le uova devono essere imballate ed etichettate conformemente ai Regolamenti CEE 1619/68, 95/69, 1907/90, 2617/93, 3117/94, 1274/91, alla legge 3 maggio 1971 n. 419 ed al Decreto MAF 16.04.1986 e successivi aggiornamenti alla Decisione del consiglio CE n. 371/94 e il Regolamento CEE 1511/96 del 29/07/96 oltre alla direttiva CE 1999/74 recepita con decreto legislativo n.267 del luglio 2003, che impone la stampigliatura sul guscio del codice di tracciabilità.

Il prodotto deve essere corrispondente alla Categoria Extra A (uova fresche con assenza di germi patogeni), come di seguito specificate:

- Categoria di peso: media da 53 a 63 g
- guscio e cuticola: normali, puliti ed intatti
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
- tuorlo visibile alla speratura solo come ombre, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di diversa natura
- germe: assente o con sviluppo appena visibile
- odore: esente da odori estranei

- data di durata minima, espressa con il giorno e mese: 21 giorni dalla data di deposizione: verranno accettate solamente uova consegnate entro 3 gg dalla data di deposizione.

Le uova non debbono essere state pulite con procedimento umido o secco, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Riferimenti normativi

Per tutti i prodotti forniti valgono tutte le norme in vigore, italiane e comunitarie in materia legislativa, anche con particolare riferimento al Regolamento CE 178/2002, recepito con Decreto Direzione Generale Sanità n. 5851 del 20.04.2005.

AII. B) - SCHEDA RELATIVA AI SALUMI E FORMAGGI

I prodotti richiesti sono quelli elencati NEL MODULO OFFERTA con relative quantità di massima non vincolanti.

Regole generali

- La tipologia del prodotto deve essere “costante”.
- E’ richiesta la termoregistrazione del trasporto.
- All’atto della aggiudicazione può essere richiesto di fornire copia dei libretti dei mezzi di trasporto utilizzati nell’appalto con le specifiche e/o copia della registrazione degli stessi presso l’ULSS competente.
- I prodotti non devono essere “riconfezionati”.
- A richiesta dell’Ente la ditta dovrà fornire la tracciabilità di filiera.
- Per i prodotti “disciplinati” si fa riferimenti al disciplinare (dop etc..)

Si danno qui di seguito descrizioni merceologiche dei generi di maggior consumo:

salumi e insaccati

SOPPRESSA VENETA (quando è DOP si vedano i disciplinari)

Rispondente a quanto previsto dal DM 21.09.2005.

Prodotto di salumeria costituito esclusivamente da carni ottenute da muscolatura striata appartenenti alla carcassa di suino, con aggiunta di sale, macinate e impastate con grasso suino, insaccate in budello naturale o artificiale, opportunamente asciugato e stagionato in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una graduale riduzione di umidità, l’evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali tali da comportare modificazioni che conferiscono al prodotto le caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente. Il prodotto non dovrà contenere oltre il 35% di grasso, non troppo carico di pepe, avere un bel colore, buon odore e sapore, non avere sapore di rancido o presentare colorazioni anomale. Il prodotto al taglio dovrà presentare color rosso brillante, fetta compatta, non untuosa, impasto unito con lenticelle perfettamente bianche a forma di grana di riso, uniformemente distribuite. Il salame dovrà presentare pH superiore o uguale a 4,9 e stagionatura, proporzionale alle dimensioni del prodotto, ma comunque di durata non inferiore a 45 giorni.

SALAMELLA/SALSICCIA (quando è DOP si vedano i disciplinari)

insaccato crudo fresco, confezionato con carne suina derivante da coppa, prosciutto e spalla, a macinatura media e ben impastata, con aggiunta di sale e pepe, insaccata in budello di suino trasparente, sottoposta a opportuno sgrondamento e maturazione. Il prodotto dovrà presentarsi con consistenza morbida e bel colore, non contenere oltre il 30% di grasso e non essere troppo carico di pepe. Il prodotto dovrà essere confezionato sotto vuoto.

SPECK INTERO STAGIONATO CON FESA (quando è DOP si vedano i disciplinari)

Prodotto di salumeria ottenuto da cosce di suini, disossate, salate, aromatizzate, affumicate a freddo e sottoposte a stagionatura preferibilmente a temperatura ambiente.

Il prodotto deve presentare esternamente colore marrone; può essere presente la cotenna. Al taglio il prodotto deve presentare colore rosso con venature di grasso bianco rosato, evidenti e di spessore importante in prossimità della cotenna; odore affumicato, aromatico; gusto caratteristico, intenso e saporito, non eccessivamente pepato.

Proteine min. 20%; rapporto acqua/proteine max. 2,5; rapporto grasso/proteine max. 2,0; NaCl max 5%.

Peso minimo degli speck interi 4,3 Kg; durata della stagionatura proporzionale al peso dei pezzi e comunque non inferiore alle 22 settimane. Il prodotto dovrà essere intero o sezionato a metà e confezionato sotto vuoto.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO (quando è DOP si vedano i disciplinari)

Prodotto di salumeria a lunga stagionatura, ottenuto da cosce suine selezionate, prive di piedino, provenienti da suini allevati, del peso medio non inferiore a 7 Kg. I prosciutti dovranno presentare giusto rapporto nella distribuzione delle parti grasse e magre, colore uniforme e assenza di difetti nella colorazione e nella conformazione delle masse muscolari e delle parti grasse. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, la carne tenera e non fibrosa né eccessivamente asciutta. Aroma fragrante e caratteristico; assenti odori di rancido, di putrefatto o ammoniaci.

Il prosciutto dovrà essere stato disossato e accuratamente ricomposto onde consentirne l'affettatura. Al taglio la fetta dovrà presentarsi compatta e priva di fessurazioni.

Il prosciutto dovrà recare i marchi previsti dalla legge.

Umidità massima (parte magra): 60%; nitrati e nitriti: assenti.

La stagionatura non dovrà essere inferiore ai 15 mesi. Il prodotto disossato dovrà essere confezionato intero sotto vuoto.

E' lasciata facoltà agli economisti di ordinare modesti quantitativi di altri prodotti non espressamente previsti dal presente capitolato. I relativi prezzi dovranno essere di volta in volta concordati.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

I salumi, esclusi i salami, devono essere confezionati sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto); ogni confezione deve contenere il salume intero o sua sezione. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e prevenire la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri rischi che possono comportare la contaminazione del prodotto.

I materiali impiegati per il confezionamento dei salumi e che costituiscono l'imballo primario, devono essere idonei a venire a contatto con alimenti ovvero rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Gli imballi secondari dovranno essere integri, nuovi e puliti, adeguati a proteggere il contenuto e a non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di corpi estranei, non ammaccati né bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

formaggi

I formaggi da fornire dovranno:

- Essere di prima scelta
- Provenire da stabilimenti nazionali, salvo diversa indicazione, riconosciuti dal Ministero della Sanità e identificati con numero di identificazione univoco
- Essere fabbricati, stufati, stagionati e confezionati secondo le più moderne norme di tecnologia casearia e di igiene, nonché rispondere alle specifiche previste dal D.Lgs. 193/07.
- Essere prodotti a partire da latte, caglio, fermenti lattici e sale, senza l'aggiunta di acidi inorganici o altro
- Non contenere caseine o caseinati.
- Avere shelf life residua pari almeno al 70 % della shelf life totale, salvo diversa indicazione

Deve considerarsi formaggio qualunque derivato da latte che abbia subito la trasformazione in coagulo, ai sensi dell'art. 32 RDL 15/10/1925 n. 2033 e successive modifiche e integrazioni.

Saranno respinti i prodotti che presentino alterazioni interne o esterne, gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro.

Si riportano di seguito le descrizioni merceologiche dei generi di maggior consumo:

ASIAGO PRESSATO (quando è DOP si vedano i disciplinari)

Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto da latte intero seguendo nella produzione e nella commercializzazione le condizioni previste dal DPR 21/12/78 e dal riconoscimento di DOP europea. Forma cilindrica con facce piane, del peso, quando intera, di 8-12 Kg; crosta sottile ed elastica di colore paglierino, deve riportare impressa sullo scalzo la parola "asiago"; pasta morbida, compatta e ricca di piccole occhiature, di colore bianco paglierino tenue; odore delicato, gradevole; sapore morbido, delicato, fragrante, di latte. Stagionatura tra i 20 ed i 40 giorni.

Grasso sul secco minimo: 44%

Confezionamento: forma intera o metà in atmosfera protettiva/sotto vuoto

GRANA PADANO (quando è DOP si vedano i disciplinari)

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino crudo proveniente da due mungiture, riposato e parzialmente decretato per affioramento, seguendo nella produzione e nella commercializzazione le condizioni previste dal DPR 1296 del 1955 e dal riconoscimento di DOP. Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso e facce piane, diametro da 35 a 45 cm, altezza da 18 a 25 cm, del peso, quando intera, da 24 e 40 Kg. Crosta presente, spessa da 4 a 8 mm ed oleata di colore da giallo a bruno. Pasta di colore da bianco a paglierino, compatta con occhiatura minuta ed appena visibile, granulosa con frattura radiale a scaglia, aroma e sapore caratteristici, fragrante e delicato. Stagionatura minima 15 mesi.

Le forme dovranno riportare ben visibile la marchiatura all'origine, il numero di matricola del caseificio produttore ed il marchio a fuoco attestante l'anno di produzione.

Nella fabbricazione è consentito l'uso di lisozima.

Umidità massima: 30%

Ceneri sul secco massimo: 10%

Sostanze azotate sul secco: minimo 47%; massimo 53%

Grasso sul secco minimo: 32%

Residui di formaldeide: assenti

Confezionamento: forme in quarti sottovuoto.

GRANA PADANO GRATTUGIATO (quando è DOP si vedano i disciplinari)

Prodotto a partire da forme intere di Grana Padano, non avariate né danneggiate per fermentazioni anomale. Prodotto e commercializzato secondo le condizioni previste dal DPR 1296 del 1955, dal DPCM 4.11.1991/R e dal riconoscimento di DOP. Contenente grana padano al 100%; assenti altri formaggi da grattugia o essiccati.

Confezionamento: in buste in atmosfera modificata da 5 Kg

YOGURT

Prodotto di consistenza cremosa e di sapore acidulo ottenuto da latte di vacca ove il lattosio sia stato sottoposto a fermentazione lattica da parte di *L. Bulgaricus* e *S. Thermophilus*. Il latte di origine dovrà rispondere alle caratteristiche previste dal R.D 09.05.29 n.894 e successive modifiche.

Relativamente alle caratteristiche organolettiche e merceologiche i prodotti dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **yogurt bianco intero**: ottenuto da latte di vacca intero sottoposto a pastorizzazione, eventuale concentrazione, fermentazione ed omogeneizzazione, senza aggiunta di zuccheri. Consistenza cremosa e non compatta. Contenuto in grasso minimo: 3,2%. Confezionato in vasetti da 125 mL.

- **yogurt intero alla frutta**: ottenuto da latte di vacca intero sottoposto a pastorizzazione, eventuale concentrazione, fermentazione ed omogeneizzazione, con aggiunta di frutta, zuccheri, aromi (quantità massima ammissibile di preparati alla frutta aggiunti 30%). Consistenza cremosa e non compatta.

Contenuto in grasso minimo: 2,5% Contenuto in zuccheri massimo: 20%. Omogeneo, con frutta frullata, pezzi di frutta non percepibili. Confezionato in vasetti da 125 mL.

- **yogurt magro alla frutta:** ottenuto da latte di vacca scremato sottoposto a pastorizzazione, eventuale concentrazione, fermentazione ed omogeneizzazione, con aggiunta di frutta, aromi. Senza aggiunta di zuccheri. Consistenza cremosa e non compatta. Contenuto in grasso massimo 0,5%. Contenuto in carboidrati massimo: 6,0%. Omogeneo, con frutta frullata, pezzi di frutta non percepibili. Confezionato in vasetti da 125 mL.

Saranno accettati prodotti che presenteranno shelf-life residua minima pari a 15 giorni

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

I prodotti devono essere sempre confezionati con materiali riconosciuti idonei a venire a contatto con alimenti. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e prevenire la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri elementi che possano contaminare il prodotto.

I materiali impiegati per il confezionamento e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere preferibilmente trasparenti, incolore e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Gli imballi secondari dovranno essere integri, nuovi e puliti, adeguati a proteggere il contenuto e a non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di corpi estranei, non ammaccati né bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

REQUISITI GENERALI

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE E AUTOCONTROLLO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento, a cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il fornitore aggiudicatario dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento alle normative comunitarie, nazionali, regionali, e nello specifico al Reg. CE 178/02 ed al Reg. CE 852/04 ed al D.Lgs. 193/2007. Il fornitore aggiudicatario dovrà consegnare all'Azienda Committente, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore, l'Azienda committente nel corso della fornitura si riserva altresì la facoltà di acquisire dal fornitore aggiudicatario dichiarazioni attestanti l'avvenuta verifica dei requisiti microbiologici e chimici eseguiti dal produttore attraverso laboratori accreditati.

L'Azienda Committente, anche in contraddittorio con il fornitore aggiudicatario, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti attraverso il servizio interno di prevenzione e Protezione responsabile anche per le tematiche inerenti il sistema di autocontrollo per l'igiene degli alimenti (HACCP) e, in caso di necessità, rivolgendosi ai laboratori terzi specializzati. In tal caso il relativo onere sarà assolto dal fornitore.

ETICHETTATURA E TRACCIABILITA'

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti e dovranno riportare chiaramente visibili:

- 1) ragione sociale e sede del produttore
- 2) la denominazione merceologica
- 3) gli ingredienti
- 4) il numero di identificazione dello stabilimento di produzione
- 5) il lotto di produzione ed il codice di tracciabilità;
- 6) il tempo minimo di conservazione

In conformità al Reg. CE 178/2004 il fornitore dovrà essere in grado, a partire dal lotto indicato sui prodotti forniti, di effettuare le opportune operazioni di tracciabilità e rintracciabilità nonché, in caso di necessità, di provvedere alle opportune operazioni di richiamo e tempestivo ritiro dei prodotti.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i lotti o i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata.

TRASPORTI

I prodotti, ai sensi del D.P.R. 327/1980 devono essere trasportati e consegnati presso nostro magazzino con mezzi idonei per il trasporto dei prodotti alimentari, garantendo la loro conservazione alla temperatura prevista dalla normativa vigente. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato e, in tal senso potrà essere oggetto di verifiche da parte del Servizio di Alimentazione dell'Azienda Committente..

La consegna avverrà di norma con cadenza settimanale, o secondo richiesta.

N.B.

La ditta concorrente non potrà indicare nella propria offerta variazioni alle caratteristiche merceologiche previste nel presente capitolato speciale, nonché ad ogni ed altra condizione espressamente indicata negli atti di gara.

Le offerte pertanto si intenderanno comunque conformi a quanto richiesto negli atti stessi e solo ed in tal senso la ditta aggiudicataria dovrà dare esecuzione al relativo contratto.

AII. C - SCHEDA RELATIVA AI PRODOTTI DI GASTRONOMIA

I prodotti richiesti sono quelli elencati NEL MODULO OFFERTA con relative quantità di massima non vincolanti.

Regole generali

- La tipologia del prodotto deve essere “costante”.
- E' richiesta la termoregistrazione del trasporto.
- All'atto della aggiudicazione può essere richiesto di fornire copia dei libretti dei mezzi di trasporto utilizzati nell'appalto con le specifiche e/o copia della registrazione degli stessi presso l'ULSS competente.
- I prodotti non devono essere “riconfezionati”.
- A richiesta dell'Ente la ditta dovrà fornire la tracciabilità di filiera.

QUALITA' DEL PRODOTTO

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

I prodotti devono essere sempre confezionati con materiali riconosciuti idonei a venire a contatto con alimenti. Il sistema di confezionamento ed imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito tale da preservare l'integrità e prevenire la contaminazione della confezione primaria. Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri elementi che possano contaminare il prodotto.

I materiali impiegati per il confezionamento e che costituiscono l'imballo primario, devono rispondere strettamente ai requisiti della vigente normativa per quanto concerne la composizione e le prove di migrazione. Gli involucri devono essere preferibilmente trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Gli imballi secondari dovranno essere integri, nuovi e puliti, adeguati a proteggere il contenuto e a non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, privi di corpi estranei, non ammaccati né bagnati né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

REQUISITI GENERALI

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE E AUTOCONTROLLO

Il prodotto devono provenire da stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento, a cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il fornitore aggiudicatario dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento alle normative comunitarie, nazionali, regionali, e nello specifico al Reg. CE 178/02 ed al Reg. CE 852/04 ed al D.Lgs. 193/2007. Il fornitore aggiudicatario dovrà consegnare all'Azienda Committente, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore, l'Azienda committente nel corso della fornitura si riserva altresì la facoltà di acquisire dal fornitore aggiudicatario dichiarazioni attestanti l'avvenuta verifica dei requisiti microbiologici e chimici eseguiti dal produttore attraverso laboratori accreditati.

L'Azienda Committente, anche in contraddittorio con il fornitore aggiudicatario, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti attraverso il servizio interno di prevenzione e Protezione responsabile anche per le tematiche inerenti il sistema di autocontrollo per l'igiene degli alimenti (HACCP) e, in caso di necessità, rivolgendosi ai laboratori terzi specializzati. In tal caso il relativo onere sarà assolto dal fornitore.

ETICHETTATURA E TRACCIABILITA'

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti e dovranno riportare chiaramente visibili:

- ragione sociale e sede del produttore
- la denominazione merceologica
- gli ingredienti
- il numero di identificazione dello stabilimento di produzione
- il lotto di produzione ed il codice di tracciabilità;
- il tempo minimo di conservazione

In conformità al Reg. CE 178/2004 il fornitore dovrà essere in grado, a partire dal lotto indicato sui prodotti forniti, di effettuare le opportune operazioni di tracciabilità e rintracciabilità nonché, in caso di necessità, di provvedere alle opportune operazioni di richiamo e tempestivo ritiro dei prodotti.

Sui documenti di trasporto o su un documento allegato dovranno essere riportati in chiaro i lotti o i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata.

TRASPORTI

I prodotti, ai sensi del D.P.R. 327/1980 devono essere trasportati e consegnati presso nostro magazzino con mezzi idonei per il trasporto dei prodotti alimentari, garantendo la loro conservazione alla temperatura prevista dalla normativa vigente. Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato e, in tal senso potrà essere oggetto di verifiche da parte del Servizio di Alimentazione dell'Azienda Committente..

La consegna avverrà di norma con cadenza settimanale, o secondo richiesta.

N.B.

La ditta concorrente non potrà indicare nella propria offerta variazioni alle caratteristiche merceologiche previste nel presente capitolato speciale, nonché ad ogni ed altra condizione espressamente indicata negli atti di gara.

Le offerte pertanto si intenderanno comunque conformi a quanto richiesto negli atti stessi e solo ed in tal senso la ditta aggiudicataria dovrà dare esecuzione al relativo contratto.

AII. D - SCHEDA RELATIVA AI PRODOTTI CONSERVATI

I prodotti richiesti sono quelli elencati NEL MODULO OFFERTA con relative quantità di massima non vincolanti.

QUALITA' DEI PRODOTTI

Regole generali

- La tipologia del prodotto deve essere “costante”.
- All'atto della aggiudicazione può essere richiesto di fornire copia dei libretti dei mezzi di trasporto utilizzati nell'appalto con le specifiche e/o copia della registrazione degli stessi presso l'ULSS competente.
- I prodotti devono essere tutti in confezioni originali.
- A richiesta dell'Ente la ditta dovrà fornire la tracciabilità di filiera.
- Per i prodotti “disciplinati” si fa riferimenti al disciplinare (dop etc..)

PASTA ALIMENTARE:

Le paste alimentari oggetto del presente Capitolato sono: “pasta di semola di grano duro” e “pasta secca all'uovo”, con i requisiti fissati dalle Leggi 4/7/1967 n. 580, L. 8/6/71 n. 440 e Decreto Ministero della Sanità n. 264/1998.

La pasta dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Dovrà essere priva di farina estranea, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata e avariata. Non deve presentare difetti tipo presenza di macchie o bolle d'aria o altro, dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simulare il colore caratteristico.

Per ogni tipo di pasta dovrà essere indicato il tempo di cottura. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste; è obbligatoria la presentazione da parte del fornitore del catalogo dei formati prodotti, sufficientemente diversificati.

RISO:

- semifino vialone nano

Il riso dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente ai sensi delle leggi citate all'art. 1 in vigore al momento della consegna.

Il riso dovrà, comunque, essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado, essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato e mercantile sulla buona media dell'annata dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa e impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti) non dovrà essere, inoltre, né alterato, né avariato; dovrà infine, resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigilla, recanti sul sigillo sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive raccolte in Italia e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici. L'olio dovrà avere fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. deve essere limpido, fresco e privo di impurità e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. Il contenuto di acidità, espresso in acido oleico, non deve superare lo 0,5%. Il prodotto verrà consegnato in confezioni da litri 0,75/1 in vetro scuro o banda stagnata.

POMODORO PELATI E PASSATA DI POMODORO

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Sono in ogni caso vietati i pomodori da colture transgeniche. Devono essere prodotti dell'anno, contenuto in vasi di vetro o di latta di banda stagnata, nel caso di pomodori pelati devono presentarsi immersi in liquido di governo, preferibilmente da succo di pomodoro. Nel caso dei pelati i frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. La passata deve essere preparata da pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura di 100°C. La merce dovrà essere nelle seguenti confezioni: da gr. 2500/3000.

N.B.

La ditta concorrente non potrà indicare nella propria offerta variazioni alle caratteristiche merceologiche previste nel presente capitolato speciale nonché ad ogni ed altra condizione espressamente indicata negli atti di gara.

Le offerte pertanto si intenderanno comunque conformi a quanto richiesto negli atti stessi e solo ed in tal senso la ditta aggiudicataria dovrà dare esecuzione al relativo contratto.