

CALENZANO COMUNE SRL

Società unipersonale del Comune di Calenzano soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte di tale Ente Locale
Sede: piazza Vittorio Veneto, 12 – 50041 Calenzano (FI)
Codice fiscale e partita IVA: 05637970483
Capitale Sociale Euro 20.007.176,00 i.v., come risultante dall'ultimo bilancio approvato.
Iscritta al Registro delle Imprese di Firenze al n. 05637970483
N. Rea: 562893

Allegato B

CARATTERISTICHE TECNICHE E AMBIENTALI DELLA FORNITURA DI CARNE BOVINA FRESCA, CARNE SUINA FRESCA, POLLAME FRESCO

INDICAZIONI GENERALI

Il fornitore delle carni sopra indicate dovrà essere in possesso di almeno uno dei seguenti riconoscimenti comunitari ai sensi del Reg. CE 853/2004 e sue successive m. e i.:

- sezionamento carni rosse o frigorifero
- riconoscimento per produzione di preparati di carne;
- riconoscimento per sezionamento carni di pollame e lagomorfi;

Il fornitore dovrà, inoltre essere in possesso dell'autorizzazione al deposito e commercializzazione di alimenti confezionati ai sensi della normativa vigente.

Dovranno essere fornite solo "carni fresche" (escluse le congelate); con questa denominazione si intendono le carni, comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo, destinato ad assicurarne la conservazione. Le carni confezionate non dovranno aver superato 1/3 della loro vita commerciale.

Le carni dovranno presentare i requisiti di conformità ai sensi del Reg. 853/2004 e successivi aggiornamenti e rispettare le disposizioni riguardanti l'etichettatura, come da regolamenti CE 1760 e 1825 del 2000.

Dovranno essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, come stabilito dal D.Lgs. 16.03.2006 n. 158.

Per la produzione, il commercio e il trasporto valgono le disposizioni dei Reg. CE 852 e 853 del 2004 e loro modifiche; per il trasporto valgono anche le disposizioni del D.P.R. 26/3/1980 n. 327.

La carne confezionata sottovuoto dovrà presentarsi con la confezione integra; l'etichetta, ben visibile e leggibile, dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Non saranno accettate carni in stato di congelamento o carni scongelate.

Le carni fresche dovranno essere consegnate ad una temperatura compresa tra 0° C e + 7° C.

CARATTERISTICHE AMBIENTALI secondo i C.A.M. del Ministero dell'Ambiente relativi alla fornitura di Derrate Alimentari, pubblicati sulla gazzetta ufficiale del 21.09.2011

Requisiti ambientali delle carni

Le carni fornite dovranno obbligatoriamente provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

CALENZANO COMUNE SRL

Società unipersonale del Comune di Calenzano soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte di tale Ente Locale
Sede: piazza Vittorio Veneto, 12 – 50041 Calenzano (FI)
Codice fiscale e partita IVA: 05637970483
Capitale Sociale Euro 20.007.176,00 i.v., come risultante dall'ultimo bilancio approvato.
Iscritta al Registro delle Imprese di Firenze al n. 05637970483
N. Rea: 562893

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 35

Verifica

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali .

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Verranno richiesti al fornitore gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

CALENZANO COMUNE SRL

Società unipersonale del Comune di Calenzano soggetta ad attività

di direzione e coordinamento da parte di tale Ente Locale

Sede: piazza Vittorio Veneto, 12 – 50041 Calenzano (FI)

Codice fiscale e partita IVA: 05637970483

Capitale Sociale Euro 20.007.176,00 i.v., come risultante

dall'ultimo bilancio approvato.

Iscritta al Registro delle Imprese di Firenze al n. 05637970483

N. Rea: 562893

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Assertazioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Trasporti

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:

CALENZANO COMUNE SRL

Società unipersonale del Comune di Calenzano soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte di tale Ente Locale
Sede: piazza Vittorio Veneto, 12 – 50041 Calenzano (FI)
Codice fiscale e partita IVA: 05637970483
Capitale Sociale Euro 20.007.176,00 i.v., come risultante dall'ultimo bilancio approvato.
Iscritta al Registro delle Imprese di Firenze al n. 05637970483
N. Rea: 562893

- la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

CARNI BOVINE

Dovranno provenire da animali di età compresa tra 1 e 2 anni della specie bovina nati, allevati e macellati in ambito comunitario, in ottimo stato di nutrizione e non eccessivamente grassi. La percentuale di grasso non deve superare il 3%. Le carni consegnate dovranno presentarsi prive di parti insanguinate o insudiciate e dovranno avere tagli anatomici netti, freschi e puliti. Dovranno essere stati macellati presso mattatoi e laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04.

Le carni non confezionate dovranno essere tenere e al punto giusto di frollatura (macellazione effettuata da almeno 7 giorni prima della consegna e non oltre 13).

I tagli dovranno provenire da classi di conformazione "U" (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante), oppure "R" (buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento "2" (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Le carni dovranno essere consegnate alle presenti condizioni:

- che le superfici di taglio si mostrino fresche e di colore vivo;
- che sia trasportata in recipienti idonei e autorizzati a norma delle leggi vigenti;
- che pervenga a temperatura compresa tra 0 e +7° C;
- che non sia stata sottoposta a lavorazione con macchine inteneritrici.

Potranno essere richiesti i seguenti tagli in singole confezioni:

- fesa interna (scannello a Firenze) per scaloppine - pezzo formato da: muscoli semimembranoso e adduttore femorale, pettineo, sartorio e gracile;
- girello per arrosto - formato da: muscolo semitendinoso;
- fesa esterna (lucertolo a Firenze) per brasato e spezzatino - composto da: muscolo bicipite femorale;
- noce (rosetta a Firenze) per arrosto o rollè - pezzo formato da: muscoli vasto laterale, retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto intermedio, tensore della fascia lata.

HAMBURGER FRESCO DI VITELLONE

Gli hamburger potranno provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti ai sensi Reg Ce 853/04; dovranno essere prodotti da non oltre 24 ore; privi di qualsiasi additivo; percentuale di grassi non superiore al

CALENZANO COMUNE SRL

Società unipersonale del Comune di Calenzano soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte di tale Ente Locale
Sede: piazza Vittorio Veneto, 12 – 50041 Calenzano (FI)
Codice fiscale e partita IVA: 05637970483
Capitale Sociale Euro 20.007.176,00 i.v., come risultante dall'ultimo bilancio approvato.
Iscritta al Registro delle Imprese di Firenze al n. 05637970483
N. Rea: 562893

7%; rapporto collagene/proteine di carne non superiore a 12; pezzatura di 80 o 100 grammi a seconda la richiesta;

confezionati ai sensi della normativa vigente evitando schiacciamenti tali da alterarli e garantendo separazione tra ogni pezzo; le carni utilizzate nella preparazione dovranno provenire da animali macellati fra il primo e il secondo anno di vita.

La specie dei tagli di carne da consegnare sarà in ogni caso precisata volta per volta dai responsabili delle cucine.

Per la fornitura di carne macinata, questa dovrà essere macinata da non oltre 24 ore, in confezione sottovuoto, non superiore a 5 Kg, priva di qualsiasi additivo. Dovrà appartenere alla categoria "carni macinate magre" (percentuale di grassi non superiore al 7%, rapporto collagene/proteine di carne non superiore a 12).

La carne macinata fornita deve rispettare i requisiti microbiologici previsti Reg. CE 2073/05 e provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del reg. CE 853/04 e rispettare tutti i requisiti previsti da tale regolamento. In particolare la temperatura interna al momento della consegna non deve essere superiore ai 2° C.

CARNE DI VITELLA

Dovrà essere di prima qualità, di grana finissima, di colore chiaro. La percentuale di grasso non deve superare il 3%.

Potranno essere richiesti tagli magri per arrosto, provenienti dal coscio e corrispondenti al taglio di noce (rosetta a Firenze).

Per il trasporto e la consegna valgono le indicazioni prescritte per la carne di vitellone.

Le carni dovranno essere consegnate alle presenti condizioni:

- che le superfici di taglio si mostrino fresche e di colore chiaro,
- che sia trasportata in recipienti idonei e autorizzati a norma delle leggi vigenti;
- che prevenga a temperatura compresa tra 0 e +7°C;
- che non sia stata sottoposta a lavorazione con macchine inteneritrici.

OSSA PER BRODO

Dovranno essere forniti sterno bovino o rotola, tagliati in pezzi e confezionati sottovuoto.

CARNI SUINE FRESCHE

Dovranno essere fornite carni provenienti da animali magri, di ambito comunitario, peso morto da 120 a 140 Kg. Le carni devono provenire da un laboratorio di sezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. 853/04.

Dovranno essere fornite carni di ottima qualità, macellate entro 5 giorni dalla consegna, presentando quindi tutte le caratteristiche della freschezza. Sarà fornita arista di suino di prima qualità, a filone, con grasso di

CALENZANO COMUNE SRL

Società unipersonale del Comune di Calenzano soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte di tale Ente Locale
Sede: piazza Vittorio Veneto, 12 – 50041 Calenzano (FI)
Codice fiscale e partita IVA: 05637970483
Capitale Sociale Euro 20.007.176,00 i.v., come risultante dall'ultimo bilancio approvato.
Iscritta al Registro delle Imprese di Firenze al n. 05637970483
N. Rea: 562893

copertura di spessore inferiore a mm. 5, di colore bianco, senza punteggiature emorragiche, confezionata sottovuoto. Sono escluse carni affette anche parzialmente da alterazioni note come P.S.E. e da D.F.D.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni dovranno essere di provenienza comunitaria e con ogni fornitura dovrà essere allegata dichiarazione che le carni provengono da animali macellati da non oltre 72 ore.

POLLAME

I busti di pollo devono provenire da allevamenti a terra, di provenienza comunitaria, allevati e cresciuti allo stato libero.

Dovranno essere forniti esclusivamente polli freschi o parti di polli freschi, provenienti da animali di prima scelta (classe A1), sani e di regolare sviluppo, in ottimo stato di nutrizione, esenti da fratture, edemi, emorragie, ematomi. La pelle dovrà essere elastica, ben pulita, di ottima consistenza; dovranno essere stati macellati da non più di 72 ore dalla consegna, privi di odori e sapori anomali, con pigmentazione gialla. Inoltre dovranno essere perfettamente spiumati e spennati.

PETTI DI POLLO

Dovranno essere forniti petti di pollo di categoria A, di prima qualità, di tipo giallo, muniti di bollo a placca riportante le indicazioni di legge. Dovranno essere privi di macchie emorragiche. Peso da g.200 a g.240.

COSCE DI POLLO

Dovranno essere fornite cosce di pollo di categoria A, intendendo per coscia la coscia a prosciutto, senza osso del bacino. Dovranno essere di prima qualità, di peso non superiore a g.250.

FUSOTTI

Per fusotto si intende il coscio di pollo reciso all'articolazione femoro-tibiale. Dovranno essere di prima qualità, di peso non superiore a g.150 e non inferiore a g.130. Dovranno essere perfettamente spiumati e spennati.

FESA DI TACCHINO MASCHIO E FEMMINA (A RICHIESTA).

Deve essere di prima qualità, in confezione originale, sottovuoto o con vassoio; deve presentare colore rosa chiaro tipico e non presentare alterazione di alcun tipo; peso compreso fra 1,7 Kg e 2,2 Kg.

RETE ARROTOLATA E/O SPAGO PER ALIMENTI:

Deve essere certificata/o per uso alimentare secondo la normativa vigente.

CALENZANO COMUNE SRL

Società unipersonale del Comune di Calenzano soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte di tale Ente Locale
Sede: piazza Vittorio Veneto, 12 – 50041 Calenzano (FI)
Codice fiscale e partita IVA: 05637970483
Capitale Sociale Euro 20.007.176,00 i.v., come risultante dall'ultimo bilancio approvato.
Iscritta al Registro delle Imprese di Firenze al n. 05637970483
N. Rea: 562893

Fatto salvo quanto specificamente richiesto per ciascun genere merceologico, tutta la merce fornita dovrà comunque essere prodotta, confezionata e commercializzata secondo le vigenti disposizioni di legge. In particolare, come per tutti i prodotti destinati all'alimentazione, si richiede il rispetto dei limiti di quantità dei residui delle sostanze attive dei presidi sanitari tollerate, nonché degli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta o l'immissione nel circuito di distribuzione, così come stabiliti dalle normative vigenti al momento della consegna della fornitura. Dovrà essere garantita la rintracciabilità come stabilito dal Reg. Ce 178/2002 così come integrato dal Reg. UE 931/2011.

ELENCO DEI PRODOTTI PER LA FORNITURA DI CARNE BOVINA FRESCA, CARNE SUINA FRESCA, POLLAME FRESCO E UOVA

DESCRIZIONE PRODOTTI	unità di misura	QUANTITÀ' TOTALI
Arista disossata o lonza di suino	Kg	1580
Busti di pollo	Kg	285
Fesa di tacchino femmina e maschio	Kg	1040
Petto di tacchino	Kg.	25
Fusotti di pollo	Kg	1870
Hamburger da 100 gr.	Kg	420
Hamburger da 100 gr. Di tacchino	kg	225
Magro bovino scelto	Kg	1460
Magro di vitella scelto	Kg	10
Magro per brodo	Kg	10
Ossa per brodo	Kg	0
Petto di pollo	Kg	1200
Rete per arrotolato	metri	2
Spago in rotoli	n.	2
Fegatini di pollo	Kg.	2
Macinato di bovino scelto	Kg.	350
Ossa per Brodo	Kg	6