

# Comune di Sambuca Pistoiese

## (Provincia di Pistoia)

Indirizzo: Piazza Sandro Pertini, 1 -C.A.P. 51020 – Sambuca P/se ;  
E-Mail [comune@comune.sambuca.pt.it](mailto:comune@comune.sambuca.pt.it) 7 Tel. Centralino 0573/893716  
C.F. 80009370471 - P.I. 00838200475

LOTTO 2) – CARNE ROSSA E BIANCA

**CIG Z40296A26C**

**OGGETTO. Fornitura di prodotti carne rossa e bianca per mensa anno scolastico 2019/2020**

Oggetto del presente capitolato è la fornitura di carne rossa e bianca per la mensa scolastica per la scuola primaria e dell'infanzia di Pavana Comune di Sambuca Pistoiese.

A tal fine si invita Codesta Ditta a rimettere offerta per la fornitura di carne rossa e bianca nell'anno scolastico 2019/2020 alle condizioni e secondo le modalità di seguito specificate.

Tutti i prodotti dovranno:

- Essere di 1 qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
- Essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura, le etichette dovranno riportare indicazioni il più possibile esaurienti, in lingua italiana, secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- Consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, i prodotti consegnati devono essere integri, privi di muffe, parassiti, difetti merceologici, possedere i caratteri organolettici specifici dell'alimento;
- Dovrà essere certificato che i prodotti non sono modificati geneticamente in conformità alle vigenti norme in materia;
- Gli alimenti non devono contenere coloranti artificiali, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico);
- La data di scadenza deve essere ben leggibile sulla confezione, tutti i prodotti confezionati al momento della consegna dovranno avere ancora almeno il 75% della loro vita commerciale;
- Essere di produzione nazionale o comunitaria. ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:
- Di essere in regola con l'autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti comunitari 852/04/CE, 853/04/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.
- Di adempiere agli obblighi previsti dal Reg. 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

Il presente appalto prevede l'applicazione dei criteri minimi ambientali per la fornitura di derrate alimentari così come previsto dall'art. 68-bis comma 2 lettera e) del D.lgs n.163 del 2006. Le specifiche tecniche previste per la categoria "derrate alimentari" sono elencate nell'allegato 1 dal decreto del ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25/7/2011, pubblicato nella gazzetta Ufficiale n.220 del 21/9/2011, e successivi aggiornamenti.

E' fatto obbligo inoltre alla ditta aggiudicataria di consegnare, su richiesta, derrate alimentari diverse da quelle richieste in sede di gara, che dovessero rendersi necessarie

per l'attuazione di diete particolari, ricorrenze e/o allo scopo di migliorare la qualità dell'alimentazione dell'utenza.

La carne bovina fornita deve essere certificata I.G.P. (reg. CE 2081/92) identificata con il logo ufficiale dell'I.G.P. e deve provenire da animali di razza pura. La carne deve essere fornita porzionata e confezionata sottovuoto a norma di legge, priva di grasso e tolettata secondo arte. Le confezioni devono essere comprese tra Kg. 0,100e kg 5, a scelta del committente. Nella confezione deve essere presente una quantità di liquido siero-sanguinolento inferiore al 3%.

Le carni dovranno essere tenere e fresche, con colorito rosso chiaro-roseo di bovino adulto provenienti da bovini di razza pura in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema ben carnoso e sistema scheletrico fine, consistenza delle carni soda e grana fine o quasi fine con venatura, grasso esterno bianco, sottile in strato compatto, uniforme e ben distribuito. La carne dovrà, inoltre risultare, alla consumazione, tenera, magra e già sgrassata.

In ogni confezione dovrà essere applicata l'etichetta con le informazioni obbligatorie previste dal REG 178/02/CE.

La carne deve provenire da uno stabilimento di sezionamento, autorizzato e controllato ai sensi del C.E. n.853/04, in attuazione dei regolamenti europei concernenti provvedimenti sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche.

Le carni devono avere subito un processo di raffreddamento non inferiore alle 24 ore. I prodotti offerti dovranno corrispondere alle disposizioni del Ministero della salute per ciò che concerne le misure sanitarie di protezione contro encefalopatie spongiformi trasmissibili.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle carni oggetto della somministrazione devono essere effettuate a norma di legge.

Le carni bianche dovranno essere di 1° qualità, in perfetto stato di conservazione, prive di difetti, adulterazioni e sofisticazioni, dovranno possedere le migliori caratteristiche organolettiche, provenire da polli e tacchini allevati a terra, ben nutriti, alimentati esclusivamente con mangimi genuini e non di origine animale, cresciuti naturalmente senza procedimenti artificiali e confezionati ai sensi del Reg. CE 853/04.

Il petto di pollo da produzione biologica dovrà essere certificato da organismi di controllo regolarmente registrati.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato, di buona consistenza, non flaccide il dissanguamento deve essere completo, devono provenire da allevamenti nazionali.

La carne suina:

- Fettine filone
- Arista o filone
  
- La carne deve essere fornita in confezione singola e sottovuoto tolettata secondo arte, in confezioni comprese tra kg. 0,1 a kg.5. in confezioni a norma di legge e appartenente a carni 1° qualità e proveniente da uno stabilimento autorizzato e controllato ai sensi del Reg. CE n. 853/04. Le carni devono essere di grana fine e compatta, di colore roseo appartenente a suini di 1° qualità. I tagli richiesti devono provenire dal filone suino, provenire da allevamenti nazionali.

L'affidamento avrà la durata dall'aggiudicazione fino al termine dell'anno scolastico 2019/2020. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L'Amministrazione, in ogni caso, si riserva di non procedere all'affidamento, a suo insindacabile giudizio, senza che i partecipanti possano vantare alcunché.

I prezzi unitari indicati in sede di offerta dovranno rimanere fissi e invariabili per tutto il periodo dell'affidamento, si intendono IVA esclusa e comprensivi di trasporto presso la sede scolastica e di qualsiasi altro onere o spesa relativa alla fornitura, secondo le necessità del servizio scolastico (fornitura giornaliera, o altro).

Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, alla merce trasportata, a personale, a terzi eventuali, è a esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile anche del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

Le derrate dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative indicate in sede di offerta per ogni singolo lotto o genere; l'Amministrazione si accerterà peraltro della esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce, al fine di determinare la perfetta rispondenza della merce stessa a quella richiesta. Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata risultasse di qualità inferiore, l'Amministrazione ha il diritto insindacabile di ordinare il rifiuto della merce pretendendone l'immediata sostituzione con altra idonea e, ove ciò non avvenga, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore.

L'Amministrazione ha diritto al risarcimento dei danni, sia di quelli subiti direttamente da quest'ultima, sia delle eventuali conseguenze sui consumatori, derivanti dal consumo della merce. Pertanto l'Amministrazione sarà esplicitamente esonerata da ogni responsabilità derivante dal consumo della merce che viene fornita.

In caso di ritardi nei termini di consegna, l'Amministrazione si approvvigionerà a suo insindacabile giudizio presso altra ditta.

Gli imballaggi dovranno rispettare le disposizioni legislative vigenti.

- La fornitura, in questa fase, non è predeterminata né nel numero né nell'esatta consistenza in termini economici, ma individuabile sulla base e necessità rilevate e comunicate giornalmente dal servizio mensa al fornitore senza impegno di raggiungimento di quantità numeriche ed economiche; di conseguenza l'ammontare della fornitura sarà quello risultante applicando i prezzi unitari indicati in sede di offerta e la quantità sarà quella effettiva derivante dalle esigenze del servizio di mensa scolastica.

L'Amministrazione si riserva inoltre, la facoltà di ordinare, in casi eccezionali, anche prodotti diversi da quelli previsti nell'elenco, qualora ciò si dovesse rendere necessario per provvedere ad esigenze del servizio scolastico. In tale eventualità saranno preventivamente concordati con la ditta i nuovi prezzi unitari.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad idonea temperatura (<4°) per tutta la durata del trasporto.

L'aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari nelle forme e modalità previste dalla L. 136/2010 nonché di ogni altra disposizione rilevante in materia di fatturazione elettronica.

La partecipazione implica l'accettazione delle norme e clausole previste nel presente capitolato che dovrà essere restituito unitamente all'offerta economica.

**Le derrate devono essere fornite giornalmente previo comunicazione della cuoca della mensa scolastica presso la sede posta in Loc. Pavana n.5.**

Le quantità della fornitura, stimate su base annuale, sono:

**CARNE BOVINA:**

Svizzere rosse	Kg. 45,00
Macinato misto	Kg. 78,00
Doppione	Kg. 17,00
Prosciutto cotto	Kg. 61,00

**CARNE BIANCA:**

Petto di pollo	Kg. 40,00
Petto di Tacchino	Kg. 40,00

**CARNE SUINA:**

Lonza di maiale	Kg. 40,00
Salsiccia fresca	Kg. 10,00