

**PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI DEL COMUNE DI SAN MINIATO PER IL PERIODO 01/03/2018 - 31/10/2019****LOTTO N. 2 "CARNI AVICUNICOLE CONVENZIONALI E BIOLOGICHE REFRIGERATE FRESCHE"****C.I.G. MASTER [ 73247216FB ]**

<b>Schede Tecniche prodotti Lotto n. 2</b>	<b>"Carni avicunicole convenzionali e biologiche refrigerate fresche"</b>
--	---

**DESCRIZIONE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NORMATIVE****PERIODO DELLA FORNITURA, QUANTITATIVI PRESUNTIVI E CONTROLLI IN ACCETTAZIONE**

La fornitura dei prodotti dovrà essere assicurata per il periodo 01/03/2018 - 31/10/2019. Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle normative vigenti. La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotata di sistema di autocontrollo igienico-sanitario della filiera produttiva di cui al Reg. CE 852/2004, sia a livello di produzione che di trasporto e dovrà produrre il diagramma di flusso adottato in ordine anche a quanto prescritto dai Regg. CE 853/20043, 854/2004 e 882/2004.

La ditta aggiudicataria dovrà aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di tracciabilità del prodotto alimentare, così come previsto dal Reg. CE 178/2002 e relativo regime sanzionatorio (ex D. Lgs. 190/2006). La ditta aggiudicataria dovrà altresì aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di trasporto e refrigerazione delle derrate alimentari deperibili (D.P.R. 327/1980).

Inoltre, in aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati - Reg. (CE) 1139/1998; Reg. (CE) 49/2000; Reg. (CE) 50/2000 - ed in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), la ditta aggiudicataria dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica, assenti anche nel corso dell'alimentazione somministrata in fase di produzione zootecnica primaria.

La predetta attestazione è fatta salva per le derrate provenienti da agricoltura biologica, atteso che l'indicazione di "prodotto biologico" è normativamente comprensiva dell'obbligo del rispetto della soglia di tolleranza OGM allo 0,9%.

Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice saranno richieste copia dell'autorizzazione sanitaria o documentazione alternativa (DIA o SCIA notifica) e idonea documentazione attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico. In fase di accettazione, l'Amministrazione Comunale Committente, avvalendosi di personale dipendente e consulenti tecnici all'uopo incaricati, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- condizioni di trasporto;
- temperature degli automezzi (per i prodotti deperibili);
- temperature del prodotto a campione;
- conformità dell'etichetta;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza o TMC;
- assenza alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia;
- corrispondenza al capitolato di fornitura;
- corrispondenza fra ordine e fornitura;
- assenza di parti congelate/surgelate;
- marchio attestante il prodotto biologico (O.d.C.) per i prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o altre certificazioni.

Inoltre, per i prodotti biologici - Reg. (CE) 834/2007, Reg. (CE) 889/2008 e Reg. (CE) 967/2008 - sarà richiesta copia della certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli (O.d.C.) di cui agli artt. 2, 25, 27 del Reg. (CE) 834/2007 e del D.M. Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 8799/2013 nonché ogni altra certificazione richiesta sulla base di quanto previsto dal Capitolato Speciale.

Le derrate alimentari dovranno essere trasportate con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti esclusivamente alla veicolazione delle derrate alimentari ricomprese nel lotto e comunque conformi al D.P.R. 327/1980, art. 43.

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

Gli imballaggi - ed in generale i materiali a contatto alimentare - dovranno essere conformi alle prescrizioni vigenti, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici annonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e dei limiti di cessione/migrazione, in particolare ai Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 2023/2006, Reg. (CE) 282/2008, Reg. (UE) 10/2011 e Reg. (UE) 1282/2011 oltre che alla Legge 441 del 05/08/1981 ed alla Legge 211 del 05/06/1984 e relativi decreti attuativi.

Gli autoveicoli utilizzati per il trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/1980, art. 43.

Il confezionamento deve essere assicurato con modalità sottovuoto (s/v), sia per le forniture ordinarie che per le forniture a peso ridotto (monoporzioni) utilizzate per la preparazione dietetiche speciali, secondo quanto di seguito specificato.

L'accettazione della merce consegnata non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

Inoltre viene riconosciuto dal fornitore a questa Amministrazione il diritto al risarcimento dei danni subiti sia per quanto si riferisce all'Amministrazione stessa sia per eventuali conseguenze derivanti dal consumo e quindi per gli utenti finali.

Pertanto il Comune dovrà essere esplicitamente sollevato da ogni conseguenza derivante dal consumo diretto e indiretto.

Le derrate dovranno essere corrispondenti alle pezzature richieste; eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute. Agli effetti della fatturazione saranno valide le quantità riscontrate in contraddittorio con il quantitativo fornito.

L'Amministrazione Comunale accerterà l'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce mediante perizie, ispezioni, analisi, affidati a personale tecnico all'uopo incaricato, al fine di determinare la perfetta corrispondenza della merce stessa a quella richiesta, a quella indicata nella bolla di consegna ed alle indicazioni previste dal presente disciplinare tecnico.

La conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture può essere verificata dal Servizio competente, dal personale addetto alle cucine all'uopo incaricato, dall'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale e dai professionisti consulenti tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale. Il controllo di qualità delle derrate alimentari sarà verificato da personale tecnico incaricato dall'Amministrazione Comunale mediante ispezioni a vista, organolettiche, indagini chimico-microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione, stoccaggio e confezionamento della Ditta fornitrice. La medesima dovrà assicurare, al personale ispettivo incaricato del rilievo tecnico, ogni forma di collaborazione ed assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso presso l'Azienda.

#### DOCUMENTI ACCOMPAGNATORI PER IL TRASPORTO

I documenti accompagnatori di trasporto (DdT) dovranno riportare l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna e ai fini degli adempimenti relativi al Reg. CE 178/2002 la Ditta aggiudicatrice dovrà, in relazione a ciascuna consegna, fornire doppia copia del documento, da rilasciare all'operatore responsabile del ricevimento della merce. Detto documento accompagnatorio dovrà riportare, pena l'applicazione delle sanzioni previste, specifica indicazione dei lotti di provenienza, suddivisi per tipologia alimentare.

#### SHELF-LIFE

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life) pari all'80% e comunque mai inferiore a 12 giorni.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{vita residua} = \frac{\text{data termine del TMC} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del TMC} - \text{data di produzione}} \times 100$$

TMC = termine minimo di conservazione (data fino alla quale conserva le proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, al fine del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione della data di produzione, sarà facoltà della Stazione Appaltante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.

Per le disposizioni normative qui non espressamente richiamate si fa riferimento alle vigenti norme generali e specialistiche per le singole categorie merceologiche.

In aggiunta a quanto specificato nel presente documento, la Stazione Appaltante potrà richiedere, oltre alle tipologie merceologiche indicate, anche forniture alimentari aggiuntive. Potranno rientrare in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, la ditta fornitrice darà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico.

## CARNI AVICUNICOLE FRESCHE E REFRIGERATE DI PROVENIENZA CONVENZIONALE

### Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.P.R. 967 - 10/08/1972; D.M. 23/02/1973; D.P.R. 100 - 12/11/1976; D.M. 07/09/1977; D.P.R. 503 - 08/06/1982; D.M. 04/08/1982; D.M. 16/10/1986; D.M. 02/10/1989; Reg. (CE) 1906/1990; Reg. (CE) 559/1991; D.P.R. 312/1991; D.P.R. 559/1992; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Dir. (CE) 2004/41; Dir. (CE) 2007/43; Reg. CE 1169/2011 et successive modificazioni e integrazioni.

### Tacchino fresco (fesa)

Esclusivamente di tacchino maschio/femmina con età compresa fra 16/18 (sedici/diciotto) e 30/32 (trenta/trentadue) settimane. Gli animali dovranno pervenire da allevamenti nazionali o UE con provenienza sempre tracciata e specificata. Non deve essere trattato con antibiotici né sostanze estrogeniche, deve presentare carni color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile. Dovrà essere completamente disossato, il gozzo dovrà essere stato asportato integralmente.

Gli avicoli non dovranno provenire da allevamenti in batteria bensì da aziende zootecniche con allevamento a terra. Le carni devono essere di prima qualità, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e privo di callosità sternale. La fesa sarà costituita esclusivamente da muscolo pettorale.

La macellazione dovrà essere recente e, comunque, non superiore a 5 (cinque) giorni né inferiore alle 20 (venti) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Le carni non dovranno presentare fratture scheletriche, edemi e ematomi ed il dissanguamento dovrà risultare completo.

Gli animali dovranno provengere da allevamenti nazionali o UE con provenienza sempre tracciata e specificata.

Tutto il pollame dovrà essere trasportato secondo le disposizioni del D.P.R. 327/80, con temperature trasporto comprese tra i - 1 °C e i +4 °C.

Le forniture, in sottovuoto, dovranno essere ricomprese fra kg 1 (uno) e kg 7 (sette).

Dovranno essere altresì assicurate anche forniture confezioni monoporzione in sottovuoto di pezzatura compresa fra g 100 (cento) e g 150 (centocinquanta).

### Coniglio (cosce)

Le carni di coniglio dovranno corrispondere per caratteristiche merceologiche e provenienza ai requisiti previsti dal D.P.R. 312/1991 e dal D.P.R. 559/1992.

In particolare le carni cunicole dovranno provengere da allevamenti nazionali o UE con provenienza sempre tracciata e specificata e sottoposti ad ispezione medico-veterinaria post-mortem, essere munite di bollo sanitario di conformità; essere conservate presso depositi e stabilimenti conformemente a quanto previsto dalla normativa comunitaria. Le cosce dovranno essere ben strutturate e con muscolatura allungata, prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.

Il tessuto muscolare deve presentarsi di aspetto omogeneo e compatto, di colore rosato tipico. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Non dovranno presentare fratture scheletriche né ecchimosi ed ematomi. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. La carne dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme e di consistenza soda. Gli animali dovranno pervenire da allevamenti nazionali o UE con provenienza sempre tracciata e specificata. Le carni cunicole dovranno essere trasportato secondo le disposizioni del D.P.R. 327/80, con temperature trasporto comprese tra i - 1 °C e i +4 °C.

Le forniture, confezionate in sottovuoto, dovranno essere ricomprese fra g 300 (trecento) e g 400 (quattrocento).

## CARNI AVICOLE FRESCHE E REFRIGERATE DI PROVENIENZA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

### Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.P.R. 967 - 10/08/1972; D.M. 23/02/1973; D.P.R. 100 - 12/11/1976; D.M. 07/09/1977; D.P.R. 503 - 08/06/1982; D.M. 04/08/1982; D.M. 16/10/1986; D.M. 02/10/1989; Reg. (CE) 1906/1990; Reg. (CE) 559/1991; D.P.R. 312/1991; D.P.R. 559/1992; Reg. CE 1809/1999; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Dir. (CE) 2004/41; Reg. CE 882/2004; Reg. CE 834/2007; Reg. CE 889/2008; Reg. CE 1235/2008; Reg. CE 1169/2011; et successive modificazioni e integrazioni.

### Pollo (cosce/fusi e petti) di provenienza da agricoltura biologica

Le carni devono essere di prima qualità, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e privo di callosità sternale. Il pollame non dovrà aver subito trattamenti con antibiotici né sostanze di natura estrogenica o altre componenti attive ad azione ormono-simili.

I polli dovranno essere di età inferiore alle 10/11 (dieci/undici) settimane, 12/13 (dodici/tredici) per i galletti, potranno essere di entrambi i sessi, con carni molto tenere e cartilagine sternale molto flessibile (caratteristica di freschezza) e di nazionale o UE con provenienza sempre tracciata e specificata.

Dovranno essere privi di testa e collo; le zampe dovranno essere tagliate a circa mezzo centimetro sotto l'articolazione tarsica.

La macellazione dovrà essere recente e, comunque, non superiore a 5 (cinque) giorni né inferiore alle 20 (venti) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Le carni non dovranno presentare fratture scheletriche, edemi e ematomi ed il dissanguamento dovrà risultare completo.

Il peso unitario non dovrà essere inferiore a kg 1 (uno).

I fusi dovranno essere ben conformati e con muscolatura allungata e ben sviluppata, privi di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.

Il tessuto cutaneo deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulito, elastico, non disseccato, in tutto privo di penne, piume, calami e spunzoni.

Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito.

Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

I petti si presenteranno completamente dissanguati, di colore bianco rosato uniforme e di consistenza soda.

Gli animali dovranno pervenire da allevamenti nazionali o UE con provenienza sempre tracciata e specificata.

Tutto il pollame dovrà essere trasportato secondo le disposizioni del D.P.R. 327/80, con temperature trasporto comprese tra i - 1 °C e i +4 °C.

Le forniture, confezionate in sottovuoto e refrigerate, dovranno essere ricomprese fra kg 1 (uno) e kg 7 (sette).

Dovranno essere altresì assicurate anche forniture minute, confezioni monoporzione in sottovuoto di pezzatura compresa fra g 100 (cento) e g 150 (centocinquanta).