

# **SPECIFICA TECNICA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE OBBLIGATORIE DI SERVIZIO IN GESTIONE DIRETTA/MISTA DEL COMANDO MARISCUOLA TARANTO.**

## **CARNI BOVINE, SUINE, AVICOLE, CUNICOLE, OVINE E UOVA**

### **1. OGGETTO**

La presente Specifica Tecnica ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari a ridotto impatto ambientale (D.M. 10.3.2020 del *Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare*, pubblicato sulla G.U. n. 90 del 4.4.2020) per le mense obbligatorie di servizio in gestione diretta/mista della M.M.; in particolare il presente affidamento afferisce il macrosettore delle **carni bovine, suine, avicole, cunicole, ovine e uova**.

Importo totale affidamento: **€ 454.546,00 I.V.A. ESCLUSA**

Durata: 12 mesi

**Gli importi sopra riportati costituiscono il limite massimo delle prestazioni per ogni singolo Lotto.**

**Per garantire un'adeguata varietà nella preparazione dei pasti e una maggiore gradevolezza da parte dei commensali, il Comando beneficiario avrà la facoltà di acquistare anche tramite fornitori terzi, mediante autonome procedure di affidamento espletate ai sensi del decreto legislativo n. 36 del 31 marzo 2023, generi alimentari non inclusi nella presente Specifica Tecnica, che risultino necessari per il confezionamento delle pietanze previste nel programma quindicinale dei pasti definito dalla Commissione amministrativa delle mense ai sensi dell'art. 484 del D.P.R. 15 marzo 2010, n. 90. I predetti acquisti potranno avere un valore massimo pari al 20% del controvalore economico del trattamento alimentare complessivamente spettante su base mensile e potranno essere formalizzati nel mese di competenza senza possibilità di trascinamento ai mesi successivi.**

La Ditta aggiudicataria/fornitrice non avrà nulla a pretendere qualora, anche per effetto della precedente disposizione, alla scadenza naturale della validità del contratto non saranno raggiunti i valori massimi sopra indicati per i singoli lotti.

### **2. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - REQUISITI IGIENICO SANITARI E TRACCIABILITÀ**

La Ditta aggiudicataria/fornitrice, denominata di seguito Ditta, dovrà fornire esclusivamente prodotti destinati al consumo alimentare umano conformi alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto ed etichettatura.

In particolare, i prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge in materia di:

- Principi e requisiti generali della legislazione alimentare che istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare - Regolamento (CE) n. 178/2002;
- Igiene dei prodotti alimentari (HACCP) - Regolamento (CE) n. 853/2004;

- Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - Regolamento (CE) n. 853/2004;
- Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Regolamento (CE) n. 2073/2005;
- Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori - Regolamento (UE) n. 1169/2011.
- Controlli ufficiali ed altre attività effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari - Regolamento (UE) n. 2017/625.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

**E' TASSATIVAMENTE VIETATA LA FORNITURA DI PRODOTTI (alimenti) OGM o riportanti in etichetta l'indicazione "contiene OGM".**

La Ditta deve rendere disponibile alla Stazione Appaltante, ad ogni sua richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità del prodotto fornito alle vigenti normative in materia alimentare e alla relativa scheda merceologica.

**La fornitura delle derrate dovrà avvenire in conformità a quanto previsto dal D.M. 10.3.2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), che anche se non allegato costituisce parte integrante della presente Specifica Tecnica.** Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli sopra indicati.

In fase di esecuzione del contratto il Comando che gestisce la mensa verificherà il rispetto delle disposizioni riportate nel D.M. 10.3.2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, con particolare attenzione alle percentuali previste per la fornitura di generi biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP, etc.).

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente ed accreditati in conformità alle stesse.

La Ditta dovrà consegnare all'Amministrazione Difesa (A.D.) gli attestati di assoggettamento, con particolare riferimento ai prodotti di cui al punto 14 (*Definizioni*) della presente Specifica Tecnica, che verranno conservati in originale unitamente alla documentazione contrattuale ed in copia presso le mense.

La Ditta dovrà essere in grado di garantire il richiamo ed il ritiro di derrate difettose e/o soggette ad allerte comunitarie; nel caso in cui i prodotti consegnati dovessero essere oggetto di allerta la Ditta dovrà altresì darne pronta comunicazione all'A.D.

A meno di diverse specifiche indicazioni, **la Shelf-life residua dei prodotti forniti non dovrà essere inferiore al 70%.**

La Shelf-life residua deve essere calcolata in relazione al "Termine minimo di conservazione" o, in sua assenza, alla "data di scadenza".

### **3. PREZZI ED ONERI CORRELATI ALLA FORNITURA**

In fase di offerta:

- dovrà essere indicato lo sconto percentuale offerto da applicare a tutti gli alimenti ricompresi nel *Excel* "file sconto unico percentuale carne e derivati".
- lo sconto percentuale offerto verrà considerato vincolante tra le parti per i successivi 12 mesi.

Per i prodotti alimentari immersi in un liquido di governo, anche congelati o surgelati, o con glassatura, il prezzo per unità di misura dovrà essere riferito al peso netto del prodotto sgocciolato.

Nel prezzo offerto devono essere ricompresi tutti gli oneri relativi alla fornitura, nonché tutti gli oneri fiscali ad eccezione di quelli di cui al D.P.R. n. 633/1972 che, quando dovuti, sono a carico dell'A.D.

Qualunque variazione dell'entità di tali oneri che si verificasse durante l'esecuzione del contratto non comporterà alcuna variazione dei prezzi contrattuali, che si intenderanno comunque comprensivi di tutti gli oneri predetti.

Le eventuali spese e qualunque altra imposta e tassa inerente alla fornitura rimangono comunque a carico della Ditta.

#### 4. **ORDINAZIONI, CONSEGNE**

Gli ordinativi saranno inoltrati dal personale addetto dell'A.D. a mezzo singole trattative dirette su portale MePA di Consip ed avranno come luogo di consegna della merce presso i magazzini della mensa di MARISCUOLA TARANTO INDIRIZZO: LARGO LORENZO BEZZI n. 1.

Gli ordinativi e la relativa consegna devono rispettare i seguenti termini:

- a) ordine inviato entro le ore 15:00 di un giorno lavorativo - consegna entro le ore 10:30 del secondo giorno lavorativo successivo (*esempio: ordine inviato il lunedì entro le ore 15:00, la merce deve essere consegnata entro le ore 10:30 di mercoledì mattina*);
- b) l'A.D. potrà chiedere modifiche dell'ordinativo emesso, mantenendo comunque fisso il termine di consegna sopra indicato; la Ditta potrà soddisfare queste richieste solo se ciò non crei disservizi/nocumento.

La Ditta rimane sempre e comunque l'unico interlocutore dell'A.D. e non potrà far valere giustificazioni afferenti la mancata e/o ritardata consegna da parte di vettori terzi.

All'atto della consegna, la Ditta dovrà:

- esibire la tracciabilità della temperatura di trasporto dal magazzino della Ditta al luogo di destinazione; la stessa potrà essere effettuata nei modi previsti dalla vigente legislazione;
- presentare apposita bolla in duplice esemplare nella quale dovranno essere dettagliatamente indicate specie e quantità dei singoli prodotti; una copia sottoscritta dal ricevente sarà restituita alla Ditta.

**L'importo minimo (cumulativo) di consegna è pari ad € 300,00 (I.V.A. esclusa); pertanto la Ditta è obbligata ad accettare e ad effettuare la consegna quando il singolo ordinativo ha un importo pari o superiori ad € 300,00 (I.V.A. esclusa);** per quantitativi inferiori è facoltà della Ditta rifiutare l'ordinativo e non effettuare la consegna senza l'applicazione di alcuna penale.

In considerazione della particolare struttura ed ubicazione logistica dei magazzini/mense:

- sarà necessaria l'acquisizione del necessario *PASS DI INGRESSO* da parte della Ditta per l'accesso alle strutture militari; a tale scopo, prima dell'inizio del contratto, dovranno essere comunicati all'A.D. i dati degli automezzi e del personale adibito alla consegna;
- è vivamente consigliato che la Ditta effettui opportuno sopralluogo, onde verificare la compatibilità dei propri mezzi di trasporto presso il Comando utente.

La mancata richiesta dei predetti *PASS DI INGRESSO* e/o la non effettuazione del sopralluogo solleva l'A.D. da qualsiasi responsabilità diretta od indiretta circa l'impossibilità/difficoltà della Ditta di consegnare i prodotti presso i magazzini dell'A.D.

La Ditta è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle attività oggetto del contratto, ai propri dipendenti, ai propri beni ed ai beni dell'A.D., nonché ai terzi e ai beni dei terzi, facendo salva l'A.D. da qualsiasi responsabilità. La Ditta ha inoltre il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni o danni di qualsiasi tipo a persone o cose. L'A.D. deve intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e danni subiti da agenti, operai e cose della Ditta, nonché per danni procurati a terzi (persone e cose) nell'effettuazione della fornitura.

## **5. IMBALLAGGI E PEZZATURE/FORMATI DEI PRODOTTI**

I contenitori, gli imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie, e garantire un'ideale protezione dei prodotti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto; i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana.

Tutti i prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione dell'impatto ambientale.

Gli imballaggi dovranno essere nuovi, integri, chiusi all'origine, puliti per non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, privi di ogni corpo estraneo, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria nel trasporto e nell'immagazzinamento.

Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri elementi che possano portare alla contaminazione del prodotto.

**L'indicazione del peso e della grandezza delle confezioni dei singoli prodotti è da considerarsi non strettamente vincolante, rappresentando la tipologia "preferibile" dall'A.D.**

**Saranno pertanto ammessi prodotti con pezzature differenti, purché non macroscopicamente difformi.**

## **6. TRASPORTI**

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto della legislazione vigente.

La ditta dovrà provvedere alla consegna delle derrate utilizzando mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente temperatura di conservazione, nonché con altri generi non alimentari.

Nel rispetto della legislazione vigente, il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti; per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati

di autorizzazione sanitaria preventiva e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore.

La ditta aggiudicataria dovrà farsi garante, nei confronti dell'A.D., del rispetto della catena del freddo dell'intera filiera di fornitura, provvedendo a selezionare fornitori in grado di monitorare ed intervenire sui punti critici ed effettuando controlli a campione sulle derrate.

Le condizioni di temperatura devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna e devono rispondere a tutti i requisiti di legge.

L'A.D. provvederà alla rilevazione delle temperature dei prodotti alla consegna, respingendo eventuali prodotti non idonei e procedendo a contestazione formale per le anomalie riscontrate.

Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi utilizzati per l'esecuzione delle prestazioni, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le indicazioni del numero e della tipologia dei mezzi di trasporto che utilizzerà.

Le fatture ed i documenti di trasporto dovranno essere compilati secondo le disposizioni di legge; in particolare sul documento di trasporto dovranno essere indicati chiaramente:

- i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata;
- il lotto di appartenenza del prodotto fornito (eventualmente potrà comparire su un documento dedicato allegato ai documenti di trasporto);
- i requisiti (biologico, SQNPI, DOP, etc.) di cui al punto "D" all'allegato 1 (art. 1) del D.M. 10.3.2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

#### **7. PENALITA'.**

La Ditta dovrà eseguire le prestazioni contrattuali secondo quanto previsto; le penali, le responsabilità e le inadempienze saranno regolate in base a quanto previsto dalla normativa vigente.

#### **8. OBBLIGHI CONTRATTUALI RELATIVI ALLE NORME DI SICUREZZA**

Tutte le attrezzature, i macchinari ed i D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuali) utilizzati e/o collegati direttamente e/o indirettamente alla fornitura erogata in favore dell'A.D. dovranno essere rispondenti a tutte le normative vigenti in materia di sicurezza e antinfortunistica sul 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. 81/2008 e gli allegati di riferimento, in tal modo sollevando da ogni riferibile responsabilità l'A.D.

#### **9. RISCHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA - ASSICURAZIONE PER RESPONSABILITÀ CIVILE**

La Ditta risponde dei danni a persone o a cose dell'A.D. e/o di terzi, che possano derivare dall'esecuzione della fornitura per colpa imputabile ad essa o ai suoi dipendenti; l'A.D. è completamente sollevata da qualsiasi responsabilità al riguardo.

La Ditta dovrà essere intestataria, per l'intera durata del contratto, di polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi derivante dal servizio reso con un massimale di almeno € 1.000.000,00 per ogni sinistro; copia di tale polizza dovrà essere consegnata all'A.D. prima dell'inizio del contratto.

L'A.D. è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni o mancanze che si dovessero riscontare relativamente al personale ed attrezzature/merci di proprietà della Ditta.

#### **10. RISOLUZIONE**

L'A.D. potrà chiedere la risoluzione del contratto, anche in corso di esecuzione, in applicazione di quanto previsto dalla legislazione vigente.

#### **11. RIFUSIONE DANNI E SPESE**

La Ditta dovrà rifondere all'A.D. il pagamento di somme ingiuntele a titolo di sanzioni comminatele da organi esterni di vigilanza, per colpa della Ditta stessa per le forniture oggetto del contratto, con risarcimento di ogni ulteriore danno.

Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni, l'A.D. potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti maturati dalla Ditta o sul deposito cauzionale a garanzia del contratto che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

La Ditta è obbligata a reintegrare il deposito cauzionale di cui sopra e del quale l'A.D. si sia avvalsa, a semplice richiesta scritta dell'A.D. stessa, entro 5 giorni dalla data di notificazione della richiesta. L'inadempienza, a discrezione dell'A.D., potrà essere causa di risoluzione del contratto.

#### **12. RECESSO DEL CONTRATTO**

L'A.D. potrà recedere dal contratto, anche in corso di esecuzione, in applicazione di quanto previsto dalla legislazione vigente.

#### **13. VARIE**

Il personale addetto dell'A.D. valuterà sulla base delle prescrizioni riportate nella presente Specifica Tecnica e dei singoli ordinativi, l'accettabilità dei prodotti che la Ditta consegnerà; la vista e l'accettazione non solleva la Ditta dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi sia apparenti che occulti dei prodotti stessi.

L'etichettatura dei prodotti dovrà rispondere alla normativa vigente e contenere tutti i riferimenti che ne consentano la rintracciabilità.

La Ditta 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.

**La Ditta è tenuta a consegnare all'A.D., prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, copia delle schede tecniche dei prodotti in fornitura.**

**Per quanto non espressamente contemplato nella presente Specifica Tecnica, si fa rinvio alla normativa ed ai regolamenti in vigore.**

#### **14. DEFINIZIONI**

Nell'ambito della presente Specifica Tecnica si intende per:

##### **a) OGM (Organismo Geneticamente Modificato)**

Si indica come OGM un organismo (diverso da un essere umano) il cui materiale genetico (DNA) è stato modificato in un modo differente da quanto avviene in natura.

In riferimento ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 n. 1830/2003, E' TASSATIVAMENTE VIETATA LA FORNITURA DI PRODOTTI (alimenti) OGM o riportanti in etichetta l'indicazione "contiene OGM".

**b) Prodotti biologici/Agricoltura biologica**

Categoria di prodotti derivante dalla produzione biologica nel rispetto del norme del Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio (Regolamento di esecuzione (UE) 2021/279 della Commissione).

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento sopra citato e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

I prodotti biologici devono essere certificati ed etichettati secondo il regolamento sopra citato e la legislazione vigente e contrassegnati dal logo/simbolo specifico.

**c) Prodotti DOP – a denominazione di origine protetta**

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

I prodotti DOP (contrassegnati dal marchio istituito dalla Commissione Europea) devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente nel rispetto delle norme e all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio e del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione.

I produttori di ciascuna DOP sono sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

**d) Prodotti IGP – Indicazione Geografica Protetta**

L'Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

I prodotti IGP (contrassegnati dal marchio istituito dalla Commissione Europea) devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente nel rispetto delle norme e all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio e del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione.

I produttori di ciascuna IGP sono sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

**e) Prodotti STG - Specialità Tradizionale Garantita**

I prodotti riconosciuti STG seguono specifici metodi di produzione e ricette tradizionali. Materie prime ed ingredienti utilizzati tradizionalmente rendono questi prodotti delle specialità, a prescindere dalla zona geografica di produzione.

I prodotti STG (contrassegnati dal marchio istituito dalla Commissione Europea) devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente nel rispetto delle norme e all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del

Parlamento europeo e del Consiglio e del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione.

I produttori di ciascuna STG sono sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

**f) Produzione Integrata (SQNPI)**

Il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata è finalizzato alla valorizzazione delle produzioni agricole ed agroalimentari e prevede in particolare la certificazione del processo di produzione integrata che coniuga buone pratiche agronomiche ad un sostenibile uso di fertilizzanti e prodotti fitosanitari in modo da garantire l'economicità delle pratiche agricole e allo stesso tempo un basso impatto ambientale.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 e di tutte le norme legislative vigenti, con particolare riferimento al D.M. 4890 dell'8 maggio 2014 concernente l'attuazione dell'articolo 2, comma 6, della Legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari» che disciplina il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI).

**g) Produzione agroalimentare tradizionale**

I prodotti da produzione agroalimentare tradizionale sono quelli iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238*, aggiornato periodicamente dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.



## **CARNI BOVINE, SUINE, AVICOLE, CUNICOLE, OVINE E UOVA**

### **PRODOTTI OGGETTO DELLA FORNITURA**

I prodotti oggetto della fornitura sono indicati nell'Allegato n.1, che costituisce parte integrante della presente Specifica Tecnica.

Fermo restando l'importo massimo della fornitura riportato nel valore del presente lotto contrattuale, le quantità dei singoli generi stabiliti in gara sono presunti e non tassativi e pertanto l'aggiudicazione del singolo lotto non impegna l'Amministrazione ad emettere ordinativi di fornitura, in quanto gli approvvigionamenti verranno disposti dal Comando beneficiario ordinante in base alle effettive necessità che potranno variare al verificarsi di eventi tipo quelli di seguito riportati a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo:

- variazioni del numero dei commensali a seguito di temporanee assenze, rischieramento fuori sede di personale o di contingenti;
- istituzione, trasformazione, soppressione, riorganizzazione o cambio di sede del Comando;
- soppressione o apertura di mense di servizio;
- modifica delle modalità di gestione di singole mense (esternalizzazione);
- esecuzione di lavori che comportino la temporanea chiusura di singole mense.

**Pertanto l'operatore economico aggiudicatario dovrà fornire esclusivamente le quantità ordinate senza che possa avere nulla a pretendere se non il corrispettivo per le prestazioni correttamente effettuate.**

### **CARATTERISTICHE GENERALI**

Le specifiche merceologiche si riferiscono a prodotti freschi non congelati a cui è stato applicato come unico trattamento di conservazione la "refrigerazione" dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante e ininterrotto; tali specifiche valgono, per quanto applicabili, anche per i prodotti congelati che, come caratteristica principale, devono essere stati sottoposti al trattamento di "congelamento rapido" in modo che allo scongelamento i prodotti stessi conservino la propria tessitura e i propri liquidi intracellulari. In nessun caso la catena del freddo può essere interrotta.

I tagli/pezzature di carne si intendono confezionati, anche dove non espressamente citato, in "CONFEZIONE SOTTOVUOTO/ATMOSFERA PROTETTIVA – IN FILM PLASTICO" salvo altri tipi di confezione specificatamente previsti.

### **RIFERIMENTI NORMATIVI**

Per tutti i prodotti forniti valgono tutte le norme in vigore, italiane e comunitarie in materia legislativa, con particolare riferimento al Decreto Direzione Generale Sanità n. 5851 del 20.04.2005 e s.m.i..

Le quantità annuali ove indicate non impegnano in alcun modo l'A.D. la quale avrà piena facoltà di acquistare in più o in meno, secondo necessità.

*Si danno qui di seguito descrizioni merceologiche dei generi di maggior consumo (ove non presenti si intendono comunque prodotti di normale commerciabilità e presenti sul mercato).*

<b>CARNI BOVINE</b>
---------------------

### **SPECIFICHE MERCEOLOGICHE**

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 nelle seguenti categorie, definita dal Regolamento (CE) n. 1308/2013:

- Categoria A;
- Categoria D;
- Categoria E.

Sono escluse dalla fornitura di carne bovina le vacche e i tori e 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**

Le carni fresche di bovino adulto devono derivare da mezzene suddivise e consegnati 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 marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura compatta. La carne dovrà essere opportunamente frollata (la macellazione dovrà essere regolata 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 tiglosa, 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 e 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 9810:1991) caratteristico delle carni provenienti da vitelli ben nutriti ed ingrassati. Le carni devono essere esenti da sapori e 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.

La Ditta dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento al D.Lgs. 193/2007.

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

La Ditta dovrà consegnare all'A.D., 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, anti ormonali 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 (CE) n. 1441/2007.

L'A.D., anche in contraddittorio con la Ditta, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti rivolgendosi in caso di necessità a laboratori terzi specializzati; il relativo onere sarà assolto dalla Ditta.

### **CONFEZIONAMENTO**

Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto) o in atmosfera protettiva; ogni confezione, realizzata in materiali idonei a venire a contatto con alimenti, deve contenere il taglio muscolare intero o sua sezione.

Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

### **ETICHETTATURA E TRACCIABILITA'**

L'etichettatura delle carni deve essere conforme alla normativa di riferimento e ai successivi aggiornamenti.

In particolare, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1760/2000, del Regolamento (CE) n. 1825/2000, del D.M. del 30 agosto 2000 del M.P.A.F., del D.M. n. 5464 del 03 agosto 2011 del M.P.A.A.F. e del D.M. prot. 876 del 16 gennaio 2015 del M.P.A.A.F., le etichette apposte sulle carni dovranno tassativamente portare chiaramente visibili le seguenti informazioni:

1. Un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali (il codice di tracciabilità);
2. Il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello;
3. Il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio;
4. Lo Stato membro o Paese terzo di nascita;
5. Gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
6. Lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione;
7. La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
8. La ragione sociale e sede della ditta fornitrice;

9. La denominazione anatomica del taglio;
10. La categoria del bovino;
11. Lo stato fisico del prodotto;
12. La data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) o il lotto di produzione;
13. Il tempo minimo di conservazione (*Shelf-life* residua pari o superiore a 30 giorni).

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

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.

Su espressa richiesta dell’A.D. la Ditta 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.

## **CARNI SUINE**

### **SPECIFICHE MERCEOLOGICHE**

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

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE**

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, bensì gusto gradevole ed emanare odore aromatico all’arrostimento. 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 corpi 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 - AUTOCONTROLLO**

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 CE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

La Ditta dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento al D.Lgs. 193/2007.

La Ditta dovrà consegnare, su richiesta dell'A.D., 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, anti ormonali 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.

L'A.D. nel corso della fornitura si riserva altresì la facoltà di acquisire dalla Ditta le dichiarazioni attestanti l'avvenuta verifica dei requisiti microbiologici e chimici eseguiti dal produttore attraverso laboratori accreditati.

L'A.D., anche in contraddittorio con la Ditta, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti rivolgendosi in caso di necessità a laboratori terzi specializzati; il relativo onere sarà assolto dalla Ditta.

### **CONFEZIONAMENTO**

Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto) o in atmosfera protettiva; ogni confezione, realizzata in materiali idonei a venire a contatto con alimenti, deve contenere il taglio muscolare intero o sua sezione.

Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

### **ETICHETTATURA - TRACCIABILITA' - RINTRACCIABILITA'**

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:

1. Un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali (il codice di tracciabilità);
2. Il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello;
3. Il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio;
4. Lo Stato membro o Paese terzo di nascita;
5. Gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
6. Lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione e la data di macellazione (massimo accettato: precedente di 6/8 giorni alla data di consegna);
7. La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
8. La ragione sociale e sede della Ditta fornitrice;
9. La denominazione anatomica del taglio;

10. Lo stato fisico del prodotto;
11. La data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) o il lotto di produzione;
12. Il tempo minimo di conservazione (*Shelf-life* residua pari o superiore a 30 giorni).

In ottemperanza alla normativa vigente, la Ditta dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'A.D., 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

## **CARNI AVICOLE**

### **POLLO**

#### **SPECIFICHE MERCEOLOGICHE**

Carne di pollo, presentata nelle seguenti tipologie:

- POLLI INTERI: polli interi, pronti per la cottura, completamente privati di penne e piume, dissanguati e liberati dai visceri, dal grasso viscerale, dagli organi sessuali, privi di testa, collo, zampe, gozzo. Peso medio uniforme tra 1.000 e 1.100 g.;
- PETTI DI POLLO: petti interi costituiti dai soli muscoli pettorali, senza osso, con forcina, toelettati accuratamente e privi di pelle. Peso medio uniforme 300 – 320 g.;
- COSCE CON SOVRACOSCE: costituite da femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre, ben toelettate e prive di pelle eccedente la parte anatomica.

#### **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 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 e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

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

### **TACCHINO**

## **SPECIFICHE MERCEOLOGICHE**

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.  
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 e 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 e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

## **POLLO E TACCHINO**

### **CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE- AUTOCONTROLLO**

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio comunitario (origine documentabile ad ogni fornitura), appartenenti alla Classe A ai sensi dei Regg. (CE) n. 543/2008 e n.1308/2013.

**Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti privi di OGM.**

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

Le carni devono essere sezionate, confezionate e refrigerate in impianti riconosciuti CE, secondo le disposizioni vigenti, sotto stretto controllo del Servizio Veterinario competente. La Ditta 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. 193/2007.

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 dalle norme della CE.

La Ditta dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento al D.Lgs.193/2007.



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

La Ditta dovrà consegnare all'A.D., 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, anti ormonali 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. (CE) n. 1441/2007.

L'A.D., anche in contraddittorio con la Ditta, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti rivolgendosi in caso di necessità a laboratori terzi specializzati; il relativo onere sarà assolto dalla Ditta.

### **CONFEZIONAMENTO**

I petti e le cosce con sovracosce di pollo, le fese e i petti di tacchino, 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 polli 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 idonee a venire a contatto con alimenti.

Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Si richiede l'utilizzo di bancali a perdere.

### **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 alla normativa vigente, la Ditta dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'A.D. 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

## **CARNI CUNICOLE**

### **SPECIFICHE MERCEOLOGICHE**

Carcasse di coniglio intere. Carne fresca e refrigerata.

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE**

La carne deve provenire da capi macellati a un peso vivo compreso tra 2 e 3 Kg e di età tra i 75 e i 95 giorni, che abbiano raggiunto un adeguato sviluppo morfologico. Gli animali dovranno essere stati alimentati con fonti proteiche di sola origine vegetale, escludendo dalla loro dieta proteine di origine animale.

Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, privo di segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. La carne non deve presentare odori anomali prima o dopo la cottura né sapori anomali dopo la cottura, ma bensì gusto gradevole ed emanare odore aromatico all'arrostimento. Le carni devono presentarsi rosa brillante e lucide, resistenti, a grana finissima e serrata, tenere, non stoppose o dure, con chiara reazione acida (pH inferiore a 6.2). 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. Sono esclusi dalla fornitura i visceri, gli organi interni e il relativo grasso. Le carcasse possono conservare le teste.

La macellazione deve essere avvenuta al massimo entro 72 ore prima della consegna. Non è ammessa la fornitura di carne sottoposta a irraggiamento né a trattamento con UV.

### **CARATTERISTICHE IGIENICO - SANITARIE - AUTOCONTROLLO**

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale. 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.Lgs 193/2007.

La Ditta dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore.

La Ditta fornitrice dovrà consegnare all'A.D., dichiarazione circa l'applicazione 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, anti ormonali 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.

L'A.D. committente si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli, anche in forma contraddittoria con la Ditta, di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti attraverso il personale interno e, in caso di necessità, rivolgendosi a laboratori terzi specializzati; il relativo onere sarà assolto dalla Ditta.

### **CONFEZIONAMENTO**

Le carni devono essere consegnate in cassette a perdere in materiale plastico, idoneo a venire a contatto con alimenti, opportunamente protette dall'ambiente esterno e dall'insudiciamento tramite l'utilizzo di opportune pellicole plastiche che forniscono adeguate garanzie di igienicità.

Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

Si richiede l'utilizzo di pedane in plastica a perdere.

### **ETICHETTATURA - TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'**

L'etichettatura delle carni deve essere conforme alla normativa di riferimento ed ai successivi aggiornamenti.

Le etichette apposte sulle carcasse e assicurate da sigillo inamovibile dovranno portare chiaramente visibili:

1. ragione sociale e sede della ditta fornitrice o dello stabilimento di produzione/confezionamento ed il relativo numero di riconoscimento;
2. a denominazione merceologica;
3. la categoria della carcassa (1 o 2);
4. lo stato fisico del prodotto: fresco;
5. il codice di tracciabilità se disponibile;
6. la data di produzione o confezionamento (gg/mm/aaaa) e/o il relativo lotto;
7. la data di macellazione (massimo accettato: precedente di 3 giorni alla data di consegna);
8. il tempo minimo di conservazione (*Shelf-life* residua pari o superiore a 30 giorni).

In ottemperanza alla normativa vigente, la Ditta dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'A.D., 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.

## **CARNI OVINE**

### **SPECIFICHE MERCEOLOGICHE**

Cosciotti e lombate 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 - AUTOCONTROLLO**

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 CE in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

La Ditta dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento alla L. 193/2007.

La Ditta fornitrice dovrà consegnare all'A.D. 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, anti ormonali 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 CE n. 1441/2007.

La Ditta 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, con particolare riferimento al D. Lgs. 193/2007. La Ditta dovrà consegnare all'A.D., Committente, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore. L'A.D. committente nel corso della fornitura si riserva altresì la facoltà di acquisire dalla Ditta dichiarazioni attestanti l'avvenuta verifica dei requisiti microbiologici e chimici eseguiti dal produttore attraverso laboratori accreditati.

L'A.D., anche in contraddittorio con la Ditta, si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti rivolgendosi in caso di necessità ai laboratori terzi specializzati; il relativo onere sarà assolto dalla Ditta.

### **CONFEZIONAMENTO**

Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto) o in atmosfera protettiva; 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.

Gli involucri devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto.

### **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 D.M. 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;
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 (*Shelf-life* residua pari o superiore a 30 giorni).

In ottemperanza alla normativa vigente, la Ditta dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'A.D. 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.

## UOVA

### **SPECIFICHE MERCEOLOGICHE**

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.

Le uova devono essere esclusivamente biologiche.

### **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 Regolamento (CE) n. 1028/2006, n. 589/2008, n. 1308/2013, oltre alla direttiva (CE) n. 1999/1974 recepita con D.Lgs n. 267/2003.

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.

### **CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE**

La Ditta dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento alla D.Lgs.193/2007.

La Ditta fornitrice dovrà consegnare all'A.D., qualora espressamente richiesto, dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo nonché documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici, dai quali dovrà risultare che siano rispettati i parametri di sicurezza ed igiene necessari.

Al ricevimento le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza e delle condizioni igieniche (determinazione del peso specifico, speratura, valutazione delle caratteristiche organolettiche). L'A.D. si riserva altresì la facoltà di svolgere controlli, in contraddittorio con la Ditta, di qualità analitica, merceologica e batteriologica dei prodotti attraverso il personale interno e, in caso di necessità, rivolgendosi ai laboratori terzi specializzati; il relativo onere sarà assolto dalla Ditta.

### **CONFEZIONAMENTO**

Le uova devono pervenire in confezioni unitarie di 90 unità o altre confezioni a richiesta dell'A.D.

### **ETICHETTATURA E TRACCIABILITA'**

Ogni confezione di 90 uova deve riportare chiaramente visibile:

1. denominazione di vendita;
2. numero del Centro di Imballaggio e nome e ragione sociale del Centro di Imballaggio;
3. categoria di qualità e di peso;
4. numero di uova imballate;
5. data di durata minima e/o data di deposizione;
6. istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
7. riferimento al sistema di allevamento;
8. riproduzione del numero di identificazione del Centro di Imballaggio riconosciuto dalla CE;
9. sull'imballaggio secondario devono essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
10. codice di tracciabilità sul guscio.

In ottemperanza alla normativa vigente, la Ditta dovrà mantenere, dandone dimostrazione all'A.D. su specifica richiesta, un sistema di tracciabilità e rintracciabilità interna. A tale riferimento in particolare le etichette su ogni singola confezione dovranno riportare tassativamente le informazioni di cui al punto 10.

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