



Comune di Pordenone

Settore II: Ristorazione Scolastica e Asili Nido

**“Capitolato Tecnico Descrittivo” specifico per la fornitura di:
LOTTO N.1 CARNE FRESCA, UOVA E AFFETTATI**

Periodo da settembre 2017 ad agosto 2020

C.I.G. 6916077F46

1) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE – QUALITATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le specifiche tecniche di seguito riportate si riferiscono ai prodotti alimentari che possono essere impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione dei pasti da servire ai bambini di scuole dell'infanzia e degli asili nido. Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia, con particolare riferimento alle norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità. Devono inoltre essere forniti nelle quantità richieste, presentare ottime caratteristiche igieniche e organolettiche ed essere privi di OGM. Di seguito le denominazioni dei prodotti alimentari richiesti:

1. “Prodotti BIOLOGICI”

Devono essere ottenuti da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi dei Regolamenti CE n. 834/07 e 889/08 e s.m.i., devono essere assoggettati al regime di controllo ai sensi dei succitati Regolamenti tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati e l'etichettatura deve rispettare quanto sancito dal Regolamento CE 271/2010 e s.m.i..

2. “Prodotti accompagnati dalla dicitura DOP”

Con il termine DOP (Denominazione di Origine Protetta) Reg. CE n. 510/06 si indicano i prodotti agricoli e alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione.

3. “Prodotto CONVENZIONALE”

Con il termine “prodotto convenzionale” si intendono tutti gli altri prodotti non rientranti nelle tipologie precedenti

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI RICHIESTE

Oltre a quanto sopra riportato la qualità complessiva *deve risultare da:*

- Imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- Integrità del prodotto consegnato (privo di muffe, parassiti, ecchimosi e coaguli sanguigni, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc..).

GRUPPI MERCEOLOGICI

Tutti gli alimenti di origine animale, incluse le uova fresche e pastorizzate, dovranno essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti con bollo CE; tutte le fasi della filiera dovranno garantire il rispetto delle normative comunitarie di settore e le norme nazionali regolanti tali prodotti.

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNE BOVINA FRESCA: BOVINO ADULTO – VITELLONE

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire da una **filiera esclusivamente comunitaria o, per i prodotti richiesti, da allevamenti biologici certificati**
- b) Essere consegnate in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva **da kg. 1 a max kg. 2**
- c) essere utilizzati vitelloni di età compresa **tra 18 e 24 mesi**
- d) le carni dovranno essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari
- e) il prodotto carne macinata per ragù e polpette potrà essere richiesto come prodotto convenzionale o biologico
- f) la carne macinata per ragù e polpette e le svizzere possono essere richieste, fatte salve tutte le caratteristiche merceologiche sopra richiamate, anche come prodotto surgelato. Il procedimento di surgelazione deve essere eseguito in un impianto in possesso di n° di riconoscimento in base al Regolamento (CE) N. 853/2004

- g) La fornitura è richiesta nelle seguenti pezzature:
- Carne macinata magra di collo e/o spalla - prodotto convenzionale
 - Spezzatino di spalla già tagliato a bocconcini
 - svizzere magre da g. 70 / g. 110

CARNI AVICOLE FRESCHE

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- a) essere ottenute da polli e tacchini provenienti **da una filiera esclusivamente italiana o, per i prodotti richiesti, da allevamenti biologici certificati da una filiera esclusivamente italiana.**
- b) essere consegnate in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva **da kg. 1 a max kg. 2**
- c) i tagli devono presentarsi di colore bianco-rosa, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.
- d) la fornitura è richiesta nelle seguenti pezzature:
- fusello di pollo da gr. 130 circa;
 - petti di pollo senza osso a fettine da g. 80 a g. 110;
 - petti di tacchino senza osso a fettine da g. 80 a g. 110;
 - fesa di tacchino pezzo intero per arrosti;
 - spezzatino di sovracoscia di tacchino già tagliato a bocconcini
 - fettine di petto di tacchino (surgelate per diete speciali) da g. 60 confezionate singolarmente in monoporzione

CARNI FRESCHE BOVINE E AVICOLE provenienti da allevamenti BIOLOGICI certificati:

Carni fresche avicole e bovine provenienti da **allevamenti biologici certificati**, controllate in tutte le fasi di produzione in conformità alle norme che ne regolano la materia.

Vengono richieste le seguenti tipologie:

- Carne fresca macinata magra di collo e/o spalla di vitellone da **filiera esclusivamente comunitaria** In confezioni da 1 kg a max 2 kg
- Petti di pollo freschi da **filiera esclusivamente italiana** senza osso a fettine da circa g. 80/120. In confezioni da 1 kg a max 2 kg

CARNE SUINA FRESCA - prodotto convenzionale -

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire da una **da una filiera esclusivamente italiana;**
- b) i tagli devono presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- c) essere consegnata in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva **da kg. 1 a max kg. 2;**
- d) sono escluse le carni di verri e di scrofe;
- e) per il confezionamento dell'arrosto di suino deve essere utilizzato esclusivamente il taglio denominato carré disossato o lonza;
- f) La fornitura è richiesta nelle seguenti pezzature:
- carré disossato, filone o lonza per arrosti;
 - fettine di lonza da g. 60.

GRUPPO 2: CARNI CRUDE O COTTE AFFETTATE

PROSCIUTTO CRUDO di SAN DANIELE o di PARMA - prodotto DOP -

Prodotti ottenuti con processo produttivo conforme al disciplinare di produzione DOP.

Richiesta una stagionatura non inferiore a 14 mesi. Sarà richiesto il prodotto affettato in confezioni da gr. 70 a gr 140.

PROSCIUTTO COTTO - prodotto convenzionale

Deve essere ottenuto da coscia intera pressata e provenire da **filiera esclusivamente italiana**, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni e non presentare alterazioni di sapore, odore e colore. Non deve contenere polifosfati aggiunti, caseinati, lattosio, proteine derivanti dalla soia e glutammati ed essere privo di glutine. Sarà richiesto il prodotto affettato in confezioni da gr. 70 a gr 140.

FESA di TACCHINO AFFETTATA - prodotto convenzionale-

Deve essere ottenuto da petto di tacchino e provenire da **filiera esclusivamente italiana**, con giusta distribuzione di parti grasse in percentuale non superiore al 2%, ben pressate, senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni; non deve contenere polifosfati aggiunti, proteine di soia e glutammati; non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore ed essere privo di glutine.

Sarà richiesto il prodotto affettato in confezioni da gr. 70 a gr 140.

GRUPPO 3: UOVA

UOVA FRESCHE - prodotto BIOLOGICO -

Le uova, devono provenire da agricoltura biologica e da una **filiera esclusivamente italiana**,

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE INTERE - prodotto BIOLOGICO -

Devono provenire da agricoltura biologica e da una **filiera esclusivamente italiana**. Essere ottenute dalla omogeneizzazione e successiva pastorizzazione di uova intere preventivamente sgusciate.

Viene richiesto il prodotto in brik da lt. 1.

Nel corso della fornitura potranno essere richiesti prodotti aggiuntivi per diete speciali o per indicazioni o direttive fornite dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 5 "Friuli Occidentale" – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, qualora la stessa A.A.S.n.5 attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini.

2) PREVISIONE DI CONSUMO PRESUNTO ANNUO E PREZZI UNITARI

Servizio di ristorazione scolastica e asili nido

DESCRIZIONE	unità di misura	MENSE SCOLASTICHE	ASILI NIDO	QUANTITA' TOTALE	COSTO UNITARIO PRODOTTO CONVENZIONALE, BIOLOGICO O DOP	SPESA COMPLESSIVA IVA esclusa
POLLAME:						
Fusello (coscia o sovracoscia)	Kg.	20		20	4,19	83,8
Fettina di petto di pollo	Kg.	880	60	940	8,17	7679,8
Fettina di petto di pollo certificato biologico	Kg.	50	15	65	19,5	1267,5
fesa di tacchino	Kg.	40	45	85	8,17	694,45
fettina di petto di tacchino	Kg.	480	5	485	8,75	4243,75
fettina di petto di tacchino surgelate per diete	Kg.	10	1	11	8,75	96,25
spezzatino di tacchino bocconcini	Kg.	370	5	375	6,08	2280
uova pastorizzate biologiche	Lt.	950	40	990	5,84	5781,6
Uova fresche a guscio biologiche	n.	6.000	1250	7250	0,32	2320
CARNI CRUDE E COTTE AFFETTATE						
prosciutto crudo San Daniele o Parma	Kg.	20		20	30,94	618,8
prosciutto cotto	Kg.	300	10	310	12,11	3754,1
fesa di tacchino	Kg.	230		230	15,00	3450
CARNE BOVINA:						
spalla disossata per spezzatino a bocconcini	Kg.	40		40	7,95	318,00
macinato magro di collo e/o spalla	Kg.	10		10	7,95	79,50
macinato di collo e/o spalla certificato biologico	Kg.	450	4	454	10,8	4903,20
svizzere	Kg.	20		20	7,95	159,00
MAIALE: carré disossato, filone o lonza	Kg.	120	1	121	5,78	699,38
Filone di maiale a fettine	Kg.	80		80	7,38	590,40
TOTALE SPESA COMPLESSIVA IVA ESCLUSA / ANNO						39019,53
TOTALE PERIODO APPALTO SETTEMBRE 2017 - AGOSTO 2020 - IVA esclusa						117058,59

I quantitativi sopra indicati sono da intendersi come limite presunto riservandosi l'Amministrazione Comunale la facoltà di variare i quantitativi stessi tra le diverse tipologie di prodotti alimentari.

3) CONSEGNA E TRASPORTO

La merce dovrà essere consegnata **almeno due volte la settimana dalle ore 7.00 alle ore 9.00**, alla presenza dei cuochi comunali, all'interno dell'edificio, nelle quantità stabilite dai responsabili dei relativi servizi presso le seguenti cucine comunali:

- Scuola dell'infanzia Viale Libertà
- Scuola dell'infanzia Via Fiamme Gialle
- Scuola dell'infanzia Via Vallenoncello
- Scuola dell'infanzia "Vittorio Emanuele II" in Viale Martelli
- Asilo nido "Il Germoglio" in Via Auronzo
- Asilo nido "L'Aquilone" in Via General Cantore

L'Amministrazione si riserva la facoltà di variare l'ubicazione ed il numero dei punti di consegna sopra indicati.

Il trasporto deve essere eseguito nel rispetto delle normative vigenti in materia; si richiama in particolare quanto previsto dal DPR 327/80 ed s.m.i. riguardo le temperature previste per la conservazione degli alimenti e i requisiti a cui debbono rispondere i mezzi di trasporto.

Sono a carico del fornitore le spese di imballo, trasporto ed i relativi rischi.

4) CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Il Comune vigilerà sul servizio di fornitura per tutta la durata dell'appalto per accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente documento e di quanto sottoscritto in contratto. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite con le modalità sotto riportate.

Al fine di garantire la maggiore efficacia del controllo, l'Impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

- *controllo tecnico-ispettivo* svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati dall'Ente riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei prodotti alimentari consegnati rispetto a quanto previsto in contratto, il rispetto dei tempi di consegna e delle modalità e mezzi di trasporto utilizzati, nonché tutti gli aspetti regolati dalle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia. Verranno inoltre avviate attività di monitoraggio per rilevare la soddisfazione dei bambini e, valutate le risultanze, verranno concordate con la ditta le possibili azioni correttive o migliorative da adottare.
- *facoltà* dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e chimico-fisiche sui prodotti forniti dalla ditta con prelievo diretto presso le cucine comunali.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati qualora si ravvisino irregolarità nell'espletamento delle forniture l'Amministrazione comunale procederà secondo quanto previsto all'art. 19 – Penali – del Disciplinare Amministrativo.

Agli effetti del controllo qualitativo e quantitativo, la firma apposta per ricevuta sul documento di trasporto al momento della consegna non esonera il fornitore dal rispondere di eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'immissione del prodotto al consumo.

La merce contestata per qualità e quantità dovrà essere sostituita a cura e spese della Ditta e, se non ritirata immediatamente, la stessa viene conservata nei locali della struttura a disposizione della ditta per il suo ritiro. L'Amministrazione Comunale non assume responsabilità alcuna per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della suddetta merce.

L'Amministrazione comunale si riserva inoltre la facoltà, nel periodo di fornitura, di concordare con la ditta, nell'ambito della stessa matrice alimentare, i prodotti da sottoporre ad analisi secondo il numero e il programma di svolgimento offerto in sede di gara nell'area qualità e indicati nell'allegato "2 offerta analisi di laboratorio sui prodotti forniti".

5) SISTEMA AUTOCONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E TRACCIABILITA'

La Ditta aggiudicataria è tenuta a porre in essere in tutte le fasi/attività previste nel presente appalto quanto sancito dal Regolamento 852/2004/CE recante requisiti generali e specifici in materia di igiene dei prodotti alimentari, autocontrollo e HACCP.

La ditta dovrà inoltre aver attivato un sistema di sicurezza alimentare che garantisca la tracciabilità degli alimenti forniti alle cucine comunali secondo quanto sancito dal Regolamento 178/2002/CE del Parlamento e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare in materia di rintracciabilità e responsabilità e specificato dall'Accordo Stato Regioni del 28.07.2005

“Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica” volto all’attuazione del sopracitato Reg. 178/2002/CE.

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima della firma del contratto, con opportuna delega scritta, un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta medesima, la qualifica di “**Responsabile dell’Autocontrollo**” che sarà tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti di legge in materia di autocontrollo, di igiene dei prodotti alimentari e di tracciabilità.

Pordenone, marzo 2017

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Patrizia Mauro

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: PATRIZIA MAURO

CODICE FISCALE: MRAPRZ55C45B180E

DATA FIRMA: 15/03/2017 13:05:58

IMPRONTA: A32694E5A253FB87AEA82621FFA350A93EBA5C73A8294A51BC21F35545D97589
3EBA5C73A8294A51BC21F35545D97589F67789415C06E7AF3D589559CD7AB921
F67789415C06E7AF3D589559CD7AB921F8D28E1195091CC49491C72E19FBC14B
F8D28E1195091CC49491C72E19FBC14B19D942C6F419248DA76151BF0FBD661A