

LOTTO 2 CIG Z8828DDDED

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CAPITOLATO MERCEOLOGICO e SCHEDE TECNICHE ALIMENTI



1 - VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organoletti che dei generi di seguito elencate.

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

Gli indici microbiologici dovranno rispettare la specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto e sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di Capitolato Speciale d'appalto e di legge.

2 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto D. Lgs n.°231/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);

- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione con comunicazione dell'elenco dei mezzi aziendali con ATP e comunicazione inviata alla ASL di appartenenza.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

Corrispondenza a quanto previsto dai Reg. CE 1935/2004 e 10/2011.

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

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

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

3 – CONDIZIONI DI TEMPERATURA DA RISPETTARE DURANTE IL TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI(D. Lgs. 193/2007)

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, alla consegna, sono quelle di: < +2,1°C per le carni macinate; <+ 7,1° C per le carni; <+4,1° C per i prodotti deperibili.

4 - MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le strutture degli Asili Nido, all'interno delle stesse e alla esclusiva presenza delle cuoche/Responsabile Del Servizio, che previo controllo provvederanno ad apporre la firma, la data e l'orario di consegna sul DDT di trasporto. Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti. I mezzi devono essere sempre puliti e in condizioni igieniche ottime.

5 - PRODOTTI DIETETICI PER L'INFANZIA E ALIMENTI SPECIALI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Sono quei prodotti alimentari che sostituiscono, in tutto o in parte, l'allattamento materno, e che vengono somministrati per lo svezzamento o per l'integrazione dell'alimentazione nel primo periodo di vita del bambino. Sono dietetici quei prodotti ai quali, o per processi di lavorazione o per addizione di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Questi alimenti devono corrispondere alle norme prescritte in materia anche per quanto riguarda le caratteristiche dei recipienti e degli involucri, al fine di garantirne la buona conservazione e il mantenimento delle loro qualità dietetico-nutrizionali. Le materie prime o semilavorate e le sostanze destinate alla preparazione degli alimenti per la prima infanzia, devono comunque essere idonee agli usi alimentari, genuine e salubri. I prodotti richiesti devono essere lavorati in stabilimenti nazionali. Gli alimenti per la prima infanzia devono essere prodotti, confezionati, etichettati e consegnati nel rispetto delle norme legislative vigenti e autorizzati dal Ministero della Salute. La etichetta, in lingua italiana, deve riportare:

- a) la denominazione di vendita
- b) l'elenco degli ingredienti con indicazioni degli eventuali allergeni presenti
- c) il quantitativo netto;
- d) i valori nutrizionali
- e) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- f) le modalità di conservazione e di utilizzo;
- g) le istruzioni per l'uso ove previste;
- h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- l) il luogo di origine o di provenienza del prodotto ove previsto.
- m) Il lotto

Questi alimenti sono destinati agli utenti dell'asilo nido e diete speciali personali.

CARNI

Carni di specie bovina

Etichettatura e confezionamento:

La carne bovina fresca dovrà essere confezionata in vassoio di materiale a perdere con carta assorbente alla base, posto in busta trasparente sigillata, sottovuoto. La confezione di materiale plastico deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della carne e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché essere di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto. Le confezioni non devono presentare all'interno delle stesse cristalli di ghiaccio o sierosità allo stato liquido o solido. Le singole confezioni devono essere etichettate nel rispetto della normativa vigente, e riportare anche la data di confezionamento, oltre a tutte le altre indicazioni previste a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto e la precisa denominazione merceologica. L'etichetta deve essere apposta sulla confezione, sul lato esterno della vaschetta, non a diretto contatto con la carne e deve essere facilmente leggibile. Saranno respinte le confezioni di carne bovina con etichetta staccata, non leggibile o abrasa, anche a causa della umidità. Le singole confezioni possono essere poste in imballaggi secondari nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi, riportanti esternamente l'etichettatura del prodotto ivi contenuto. Non è consentito il riciclaggio degli imballaggi e delle etichette. Ogni imballaggio non deve superare i Kg 2 circa di peso.

Le carni, prima di essere poste in consegna alle cucine, devono essere precedute dalla certificazione attestante la provenienza, l'allevamento, le specifiche dell'animale e la macellazione, oltre alle informazioni supplementari previste dal disciplinare specifico delle carni documentate, che dovrà essere inviato a mezzo fax dalla ditta fornitrice alle Coordinatrici degli Asili Nido, almeno 2 ore prima della consegna. Il documento commerciale di accompagnamento della carne bovina deve riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti e utili ai fini della tracciabilità del prodotto.

Periodicamente saranno richieste ulteriori documentazioni e certificazioni attestanti la provenienza degli animali, l'allevamento, la sede di macellazione e le modalità di lavorazione e trattamento, nonché certificazioni microbiologiche e chimiche di esami effettuati sui singoli tagli anatomici utilizzati, compreso il riscontro del DNA sul bovino adulto e sulla carne da esso ricavata e distribuita alle cucine Asili Nido, quest'ultimo effettuato anche dall'Azienda o dal Consorzio di tutela della carne bovina documentata. L'Azienda ha facoltà di richiedere, ogni anno, alla ditta fornitrice e al Consorzio di tutela fino ad un massimo di sette referti di esami analitici sulla carne oggetto di fornitura. La carne bovina distribuita negli asili nido dell'azienda Speciale Albaservizi deve essere di recente produzione, risultante dalla data di lavorazione o confezionamento riportate in etichetta ed avere una validità non inferiore a giorni 2 per il macinato e a giorni 5-6 per gli altri tagli, dal momento del confezionamento, ossia una shelf-life (vita commerciale residua) non inferiore all'80%. La carne deve essere confezionata entro le 12 ore antecedenti alla consegna. Il confezionamento potrà essere effettuato in sottovuoto o in ATP o in pellicolato.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La carne bovina deve essere consegnata fresca. Non deve essere stata sottoposta a congelamento, né deve aver subito processo di scongelamento a nessun titolo dovuto. Tutta la carne bovina richiesta deve provenire da bovini adulti (Vitella/Manzo), di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi, non superiore ai 24 mesi (cat. A), nati e/o allevati in allevamenti del Lazio o regioni limitrofe o in Italia. Per la valutazione delle carni si fa riferimento alle normative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni. La carne deve provenire da animali in buono stato di salute, con classe di conformazione delle carcasse: U (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) e stato di ingrassamento 2 – 3 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), indicazioni che devono essere riportate sui rispettivi certificati di macellazione.

L'etichetta deve riportare:

- Paese di nascita, di allevamento, di macellazione, di sezionamento
- riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento o n° registrazione ai sensi del Reg.CE 852/04
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- il peso netto;
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- la data di confezionamento e la data di scadenza;
- il lotto di produzione;

La carne deve provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni; il disosso, la lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 giorni dalla macellazione, tranne che per la carne macinata che dovrà avvenire entro 5 giorni dalla macellazione. Gli animali devono essere macellati in stabilimento autorizzato il più possibile vicino al luogo di allevamento e/o lavorazione. La ditta di lavorazione della carne deve essere in possesso delle relative autorizzazioni, a garanzia del livello di qualità igienica del prodotto trattato, ossia la carne deve essere lavorata in laboratori autorizzati CE o registrati ai sensi del Reg.CE 852/04e nel rispetto del proprio sistema di autocontrollo.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto e confezionamento devono avvenire in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La sede e le procedure di lavorazione della carne, nonché gli organi di controllo della stessa ove presenti, devono essere espressamente indicati al momento della aggiudicazione dell'appalto.

La carne non deve provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, oppure da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o trattate con qualsiasi altra sostanza estranea, atta a modificarne le caratteristiche organolettiche (colore, odore, consistenza, sapore) tipiche, nonché da animali strapazzati o in condizioni non idonee. Saranno richiesti, con cadenza annuale, certificazioni di analisi di laboratorio accreditato, effettuate in fase di macellazione, sezionamento e lavorazione, sul rispetto dei criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare, come previsto dal Reg. Ce 2073/2005. Saranno richieste preliminarmente le analisi di shelf life comprovanti nel tempo il rispetto di quanto sopra.

La carne, inoltre, non deve aver subito trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residui di farmaci di alcun genere.

Tutta la carne consegnata deve essere di ottima qualità, deve avere un colorito rosso/rosa, con grasso esterno bianco, compatto, non flaccido, uniforme, ben distribuito e senza tracce di processi ossidativi; deve essere soda, a grana fine, magra nel taglio esterno e con marezzatura evidente ma non invasiva e presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza del vitellone dal quale è stata ricavata.

La carne non deve presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti.

Il confezionamento sottovuoto o ATP o pellicolato, non deve pregiudicare le caratteristiche della carne. Qualora la carne confezionata abbia un colore bruno, questo deve virare al rosso vivo entro mezz'ora dalla apertura confezione e la carne deve assumere un odore tipico del prodotto fresco con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità.

La carne oltre al buon aspetto visivo (grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta), deve essere anche in ottime condizioni igieniche (pH non superiore a 6) e deve essere esente da alterazioni microbiche e fungine.

I tagli richiesti delle carni per la preparazione dei pasti sono i seguenti:

- fettine di 1^a scelta
- carne macinata magra di 1^a scelta

Tutta la carne consegnata deve essere ben toelettata, pertanto non deve avere quantità eccessiva di grasso, di parti non edibili (aponeurosi, parti tendinee, fibrose, grasso superfluo) ed avere una moderata marezzatura. Tutta la carne bovina fresca deve essere un prodotto a filiera corta: allevato, macellato e sezionato in territorio regionale.

La composizione chimica media della carne bovina magra consegnata deve essere: acqua 72 - 76% - sostanza secca 24,2% di cui: protidi 20-22% - lipidi 1,0 - 1,5 ceneri 2,2.

La carne bovina deve essere rispondente ai requisiti sanitari, essere esente da microrganismi patogeni e da ogni altra forma di infestazione. Tutta la carne fornita non dovrà presentare tracce di imbrunimento, tacche nerastre, verdastre o bianco-grigie, né tracce di ammuffimento, irrancidimento o vescicole superficiali, fosforescenze o forme parassitarie in genere né presentare sierosità all'interno delle singole confezioni superiore al 1% del peso del prodotto contenuto, né parti grasse evidenti e che costituiscono la copertura della carne stessa, grasso di infiltrazione superiore a quanto indicato per i vari tagli, nonché sangue e/o liquido sieroso. Non deve avere aspetto e odore atipici rispetto a quelli della carne fresca. Tutta la carne consegnata dovrà essere di 1^a scelta o 1^a qualità, ossia rispondente ai parametri sopra riportati e rispondente ai tagli anatomici indicati. L'Azienda si riserva la facoltà di inviare proprio personale tecnico incaricato presso le sedi di macellazione e lavorazione delle carni bovine, per una verifica sulla intera filiera.

Carni di specie suina

Le **CARNI SUINE fresche, refrigerate e confezionate/sottovuoto o ATP o pellicolate** devono presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Sottostanno a

quanto previsto dal REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07//2002.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto o ATP o pellicolate) le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- nazionalità delle carni
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- termine di conservazione (TMC) o data di scadenza, indicate con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento o n° registrazione ai sensi del Reg.CE 852/04

I tagli richiesti delle carni per la preparazione dei pasti sono i seguenti:

- fettine di arista

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno venti giorni se sottovuoto > a 5 giorni se in ATP o pellicolato

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Carni di specie avicunicole

Prodotto regionale/nazionale

Le **CARNI AVICUNICOLE fresche** devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE. o registrati ai sensi del Reg.CE 852/04

Sottostanno a quanto previsto dal REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del

Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

La carne deve essere certificata di "classe A" secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90 e deve altresì:

- provenire da allevamento nazionale preferibilmente "allevato a terra";
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Macello con relativa sigla della Provincia di allevamento o Laboratorio di Sezionamento CE;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- la carne avicunicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico:
 - petto di pollo,
 - fesa di tacchino;
 - coniglio intero o a pezzi disossato
- le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
- deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D. Lgs. 193/2007. e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da 0° C a +4 ° C;
- **Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno venti giorni se sottovuoto > a 5 giorni se in ATP o pellicolato**

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto o ATP o pellicolate) le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- nazionalità delle carni
- termine di conservazione (TMC) o data di scadenza, indicate con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;

riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento o n° registrazione ai sensi del Reg.CE 852/04

le confezioni non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p).

rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.