



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

Allegato B1

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE

ART. 1 - PREMESSE GENERALI

Tutti i prodotti alimentari del presente appalto devono essere oggetto di:

- a) fornitura regolare e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze;
- b) essere integri e con caratteri organolettici specifici dell'alimento costanti per tutte le forniture e per tutta la durata del contratto;
- c) presentare la rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto previsto contrattualmente e negli ordinativi trasmessi.

3) Le derrate alimentari dovranno essere di 1° qualità, provenire prevalentemente da produzioni nazionali e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie. Per qualità s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

4) I criteri generali a cui fare riferimento nell'esecuzione delle forniture sono:

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente allegato B1;
 - le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni;
 - la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ. mod. e integrazioni;
 - l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti;
 - l'etichettatura in conformità al D.Lgs. n 109/92, al D.Lgs n°.114/2006, al Reg. 1169/2011, e succ.mod. e integrazioni;
 - il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
 - gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti;
 - l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.);
 - la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc);
 - i mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii. e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004);
 - materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni;
- 5) Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

- sostanze alimentari refrigerate: temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile per distribuzione frazionata;

6) La vita commerciale residua dei prodotti (SHELF LIFE) al momento della consegna deve essere almeno la seguente: Carni fresche vita commerciale residua dell'80%; f) Salumi vita commerciale residua del 60%.

L'indicazione della vita commerciale dei prodotti dovrà pertanto essere contenuta nelle schede tecniche delle aziende produttrici, che dovranno riportare in modo evidente le modalità di calcolo. Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra termine minimo di conservazione e data di produzione.

ART. 2 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI

1) Rispetto dei principi di sostenibilità ambientale (art. 57 del D.Lgs. N. 36/2023) con riferimento al D.M. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 agosto 2020) di adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" (C.A.M.) per la Ristorazione collettiva e le derrate alimentari.

ART. 3 - TRACCIABILITÀ – RINTRACCIABILITÀ

1) La Ditta aggiudicataria si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare che concorrono alla filiera di produzione dei prodotti forniti nella presente procedura adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti.

2) Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale. Dette informazioni devono essere sempre e tempestivamente a disposizione dell'Amministrazione e delle autorità competenti, anche al fine di permettere una facile individuazione di eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

3) Le informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti consegnati nei servizi devono essere contenute nel documento di trasporto (o suo assimilato) e/o in un allegato.

ART. 4 - CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGI E TRASPORTI



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

- 1) Contenitori, 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.
- 2) 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 di impatto ambientale. Gli imballaggi devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. Gli imballaggi secondari (cartoni) della carne non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.
- 3) Le carni di pollo e tacchino: dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto. La carne bovina fresca, sezionata, dovrà essere confezionata in busta trasparente sigillata, sottovuoto. I prodotti sottovuoto, al momento della consegna, non dovranno altresì manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità.
- 4) Per quanto attiene al trasporto dei prodotti, la ditta aggiudicataria 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. E' fatto divieto di consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. alla temperatura refrigerata. Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.
- 5) 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'Amministrazione, 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, rispondendo a tutti i requisiti di legge. I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto.
- 6) Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci secondo quanto disposto dalla normativa vigente e dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari".

ART. 5 - ETICHETTE



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

Al fine di garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti forniti, nonché la trasparenza delle informazioni al consumatore, tutti i prodotti consegnati dovranno essere accompagnati da apposita etichetta riportante le seguenti informazioni

- Nome del Prodotto
- Ingredienti
- Informazioni Nutrizionali
- Origine e Provenienza: Indicazioni sull'origine del prodotto e sulla provenienza degli ingredienti (se rilevante).
- Origine della Carne: Paese di origine e, se applicabile, la regione di provenienza.
- Data di Produzione: Data in cui il prodotto è stato lavorato o confezionato.
- Data di Scadenza: Data entro la quale il prodotto deve essere consumato.
- Modalità di Conservazione: Indicazioni su come conservare il prodotto
- Nome e Indirizzo del Produttore: Informazioni di contatto del produttore o confezionatore.
- Codice a Barre o Codice Prodotto: Codice per la tracciabilità del prodotto.
- Numero di Lotto: Identificativo per la tracciabilità della produzione.
- Certificazioni Eventuali: certificazioni di qualità, biologiche o di sicurezza alimentare.

3) I documenti commerciali di accompagnamento alle carni dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero). L'etichettatura e/o il documento di trasporto (DDT) deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE). Per quanto attiene alle carni fresche di volatili da cortile dovranno essere riportate tutte le informazioni obbligatorie ai sensi dell'Art. 3 O. Min. Sal. 26/08/2005 riguardanti la provenienza degli animali (normativa entrata in vigore il 17/10/05).

ART. 6.2 – CARATTERISTICHE PRODOTTI “CARNI (ANCHE SURGELATE) E SALUMI”

SALUMI

- Prosciutto cotto

Prosciutto cotto scotennato e sgrassato. Di alta qualità senza aggiunta di polifosfati, glutine e allergeni. Alla sezione si dovrà evidenziare la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino. Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

- Mortadella, pancetta tesa, sopressa veneta, guanciale, cotechino, prosciutto cotto alla brace, porchetta, fesa di tacchino, tacchino arrosto, speck: dovranno possedere le caratteristiche organolettiche tipiche dei prodotti di 1° qualità. Essere prodotti esclusivamente con carne suina e la forma, le dimensioni ed il sistema di lavorazione dovranno essere conformi all'uso tradizionale con tutte le caratteristiche proprie del prodotto; gli insaccati dovranno essere di impasto consistente, di odore e di sapore gradevoli, privi di parti nevrotiche e cartilaginee, con sale, droghe e spezie in giusta proporzione e con additivi consentiti dalle norme vigenti. L'involucro dovrà essere naturale.

- Zampone precotto.



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

CARNI AVICUNICOLE

Le carni di pollo e tacchino dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. Le carni utilizzate devono essere di 1° qualità e devono: - provenire da allevamenti e macelli riconosciuti CEE; - provenire esclusivamente da animali allevati a terra e alimentati con granaglie OGM FREE. - non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche, residui di antiparassitari e medicinali in genere; - devono essere conservate e trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra -1°C e + 4°C; I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, e senza penne e piume residue. Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci. I prodotti freschi debbono essere forniti sottovuoto.

Si richiedono i seguenti prodotti:

- Carni avicunicole congelate

Si richiedono i seguenti prodotti:

Faraona disossata con ripieno di funghi;

Rotolo sovracoscia tacchino con ripieno formaggio e speck;

Nuggets pollo/tacchino;

Cordon bleu di pollo;

Polpette pollo/tacchino/suino

- Carni avicunicole fresche

Rotolo di faraona ripieno (gusti assortiti);

Rotolo di anatra ripieno (gusti assortiti);

Rotolo di coniglio ripieno (gusti assortiti);

Rotolo di pollo ripieno (gusti assortiti);

Filetti di petto di pollo;

Busto di pollo eviscerato;

Hamburger di pollo con ripieno;

Involtini di pollo;

Rotoli di pollo/tacchino;

Bon roll



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

- CARNI BOVINE FRESCHE

La carne bovina deve essere consegnata fresca, in confezioni sottovuoto. 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 (vitelloni) maschi castrati o non, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi, non superiore ai 24 mesi (cat. A), nati e/o allevati in allevamenti italiani. Gli animali devono essere 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. 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 e 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 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 antiormonali 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. 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 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 della 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.

Si richiedono i seguenti tagli:



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

Copertina bovino adulto;
Punta di petto;
Vitello spalla;
Vitello sottofesa;
Lingua salmistrata;
Hamburger di manzo.

CARNE SUINA FRESCA

La carne fornita dovrà provenire da animali allevati e macellati sul territorio nazionale e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito dal D.L. 336 del 04.08.99. Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate. Il prodotto dovrà essere fornito sottovuoto.

I tipi di carne richiesti sono i seguenti:

Tastasale;
Coppa.