



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

I prodotti surgelati 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.

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

- la corrispondenza dei prodotti surgelati forniti 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 dei prodotti surgelati sono le seguenti:
- sostanze alimentari congelate e surgelate: temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata: - Prodotti della pesca congelati o surgelati: da -18°C a -15°C - Altre sostanze alimentari surgelate: da -18°C a -15°C - Tutte le altre sostanze alimentari congelate: da -10°C a -7°C.

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



PIO OSPIZIO S. MICHELE

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

Minimi" (C.A.M.) per la Ristorazione collettiva e le prodotti surgelati - Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

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

- 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'adeguata 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.
- 3) Ai sensi della lett. c), punto a), n. 4 "Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)" dei CAM di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. L'aggiudicatario, inoltre, ai sensi della lettera c), punto a) n. 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti" dei CAM suddetti, deve scegliere, ove disponibili, prodotti



PIO OSPIZIO S. MICHELE

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

ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

5) 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. Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

6) 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.

ART. 5 - SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE

- 1) Per ogni prodotto offerto la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione, contestualmente all'inizio della fornitura, la relativa scheda tecnica emessa dal produttore.
- 2) 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 i requisiti prescritti da normativa di legge.

ART. 6 – DESCRIZIONE PRODOTTI SURGELATI

- Verdure surgelate

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione, sapore e odore caratteristici delle singole specie, ben lavate e perfettamente esenti da corpi estranei e qualsiasi avaria od alterazione. Devono essere trasportate per il mantenimento della catena del freddo. Le verdure non devono avere consistenza legnosa né apparire spappolate. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti: alterazione di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione profonda. A seguito di cottura, le verdure dovranno risultare molto morbide.

Le verdure dovranno essere in confezioni massime da kg. 2,5.

La ditta dovrà fornire un elenco di prodotti surgelati disponibili, anche di più marche per la medesima tipologia.

Si richiedono preferibilmente i seguenti prodotti: patate a spicchi; piselli fini; fagiolini finissimi; spinaci cubetto foglia; minestrone di verdure; gratin broccoli/patate; cavolfiori a fioretti; contorno tricolore (carote, cavolfiori, broccoli); misto funghi tagliati; carote baby; zucca a cubetto; peperoni a



PIO OSPIZIO S. MICHELE

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

falde grigliate; contorno verdure miste; burger di verdure da 125g; finocchi a fette; cipolla a fette; purea di piselli; melanzane grigliate; purea di piselli; melanzane grigliate; zucchine grigliate a rondelle; purea di zucca; basilico; prezzemolo; misto per soffritto; cavolini bruxelles; zucca grigliata; ratatouille.

- Prodotti ittici surgelati

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche uguali a quelle del prodotto fresco. Deve appartenere alla categoria extra in base al regolamento CEE. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18° . Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dalle norme vigenti. La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta, espressa in percentuale o in peso sgocciolato e non dovrà essere superiore al 20%. I filetti di pesce devono essere privi di pelle e di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altra parte pericolosa per l'utente anziano. Per il merluzzo è richiesta la certificazione MSC.

Il prodotto dovrà essere etichettato con indicazione della denominazione, lo stato fisico, peso netto e peso sgocciolato, origine e provenienza, termine minimo di conservazione, metodo di conservazione, produttore e sede dello stabilimento. Al momento della consegna i prodotti dovranno risultare lavorati e congelati al massimo da sei mesi e la durabilità residua dovrà essere di almeno 1 anno. Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi adeguati al fine della massima garanzia del rispetto della catena del freddo. Al momento della consegna non dovranno presentare cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo, pena il mancato ritiro.

La ditta dovrà fornire un elenco di prodotti surgelati disponibili, anche di più marche per la medesima tipologia.

Si richiedono principalmente i seguenti prodotti: vongole sgusciate; mazzancolle code; baccalà alla vicentina cotto; merluzzo filete' mugnaia; cotolette mare gr. 75; surimi di granchio scaglie; filetti di halibut; insalata di mare; totano a fettucine; pesce bianco bocconcini; merluzzo bianco prefritto; merluzzo filete'.

- Dolci surgelati

Gelato in coppetta: i prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Il gelato deve essere fornito in forma di coppette di peso variabile tra 55/65 grammi. Gusto panna e cioccolato. Strudel di mele.

- Pastificio e panificati surgelati

Gnocchetti di castagne; tortelloni ricotta e spinaci; cappelletti prosciutto crudo; cappellacci di zucca; pasta all'uovo per pasticcio; cannelloni ricotta e spinaci; ragù di vari gusti (funghi porcini, cacio e pepe, carni bianche, carbonara, seppia, bolognese); pane al latte da gr. 30; basi per pizza da cm 27x27; pizzette pasta sfoglia; salatini di pasta sfoglia gusti assortiti.