



COMUNE DI LAMPORECCHIO
Provincia di Pistoia
C.F. 00300620473

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI (CARNI e
SALUMI) PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
PER L'A.S. 2025/2026.**

Art. 1

OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura delle derrate alimentari di cui all'allegato "A" -lotto 2 carni e salumi- necessarie per la preparazione dei pasti per il servizio di Refezione scolastica del Comune di Lamporecchio da svolgersi a cura della ditta appaltatrice con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari.

Durante il rapporto contrattuale, qualora se ne ravvisi la necessità, l'A.C. (amministrazione comunale) e la D.A. (ditta affidataria) potranno concordare l'inclusione nell'elenco di ulteriori tipi di derrate.

L'impresa dovrà inoltre essere disponibile a fornire prodotti che potessero rendersi necessari per la preparazione dei cestini in caso di gite scolastiche.

ART. 2

AMMONTARE DELLA FORNITURA

L'entità della fornitura nel periodo di affidamento (settembre 2025 – giugno 2026) è calcolata sulla base dei consumi dell'anno scolastico 2024/2025, specificando che l'A.C. ordinerà solo i quantitativi effettivamente occorrenti e la ditta aggiudicataria non potrà pretendere, oltre il corrispettivo unitario stabilito, indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti di importo minore.

Qualora per l'A.C. sorgano necessità di ordinare quantitativi maggiori, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di fornirli per lo stesso corrispettivo unitario stabilito.

Si precisa che l'appalto sarà finanziato con risorse proprie dell'Amministrazione.

Si precisa inoltre che in fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza, pertanto i costi della sicurezza da interferenza sono pari a zero.

L'importo contrattuale sarà quello offerto dall'aggiudicatario per il lotto 2 -carne e salumi-.

Per quanto riguarda l'eventuale revisione dei prezzi si richiama quanto previsto nell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023.

Il lotto in questione trova dettagliata descrizione nell'allegato "A" del presente Capitolato per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche e qualitative dei diversi prodotti e nell'allegato "B" per quanto attiene ai quantitativi presunti degli stessi.

ART. 3

DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto dovrà essere espletato da settembre 2025 a giugno 2026, sulla base dei calendari scolastici.

ART. 4

LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

La ditta fornitrice dovrà essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

ART. 5

SPESE E PRESTAZIONI ACCESSORIE

Tutte le spese, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla fornitura, trasporto e consegna delle derrate sono a carico della ditta fornitrice.

Saranno inoltre a carico della ditta fornitrice le spese sostenute dall'A.C. per effettuare analisi qualitative sui singoli prodotti, come di seguito specificato, presso laboratori di propria fiducia.

ART. 6

MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Tutta la fornitura deve essere eseguita nel rispetto integrale delle norme igienico-sanitarie vigenti per quanto concerne le fasi di lavorazione, confezionamento, conservazione e trasporto e secondo le prescrizioni dettate dall'Amministrazione in modo che risponda perfettamente a tutte le condizioni stabilite nel presente capitolato.

Le forniture dovranno corrispondere a pezzatura, peso e confezionamento richiesti, eventuali eccedenze in più o generi diversi da quelli previsti nel presente Capitolato, non autorizzati direttamente dall'Ufficio Scuola, non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Durante il periodo contrattuale l'amministrazione comunale potrà richiedere la fornitura di altri generi non compresi nell'elenco prodotti, necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie ma riferiti alle categorie merceologiche oggetto della presente fornitura. A tale richiesta la Ditta aggiudicataria dovrà fornire il listino dei prezzi applicati per tali generi i quali saranno sottoposti a tutte le condizioni previste da questo Capitolato.

La ditta è pienamente responsabile di eventuali danni arrecati a terzi utenti o all'Amministrazione per il mancato rispetto delle norme di cui sopra, oltre che degli eventuali danni arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti, ad opere e altre forniture, anche se eseguite da altre ditte.

ART. 7

ORDINAZIONE MERCE

L'ordine sarà inoltrato dagli addetti incaricati dall'A.C. almeno due giorni prima della consegna prevista.

Qualora durante il rapporto di fornitura la ditta si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (es. cessata produzione del marchio) l'Amministrazione si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo - per qualità e prezzo - da parte del Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica.

Qualora il personale comunale addetto ordini, erroneamente, derrate alimentari non oggetto dell'affidamento, la ditta appaltatrice dovrà far presente che non può effettuare la fornitura.

Qualora la ditta appaltatrice si trovi momentaneamente sprovvista di merci oggetto dell'appalto, dovrà sostituirlle, concordandole con il Responsabile del Servizio di Ristorazione dell'A.C., **per lo stesso prezzo**, con merci che abbiano le stesse caratteristiche.

ART. 8

CONSEGNE E CONTROLLI

La ditta deve effettuare la consegna delle derrate a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, nelle quantità ed alle scadenze pattuite nell'ordinazione con le modalità e con le tempistiche previste.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati, confezionati nei singoli quantitativi che verranno richiesti per ciascun servizio. Nessun fatto potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi nelle consegne.

La consegna della merce dovrà essere effettuata, salvo diversamente disposto o concordato, presso

la mensa centralizzata dell'Istituto Comprensivo di Lamporecchio, Piazza Gettulo Calugi snc, dalle ore 7,15 alle ore 8,45, fino a un massimo di due volte la settimana, i giorni verranno concordati con il personale dipendente del Comune in servizio presso la mensa centralizzata.

Nel caso vengano riscontrate delle non conformità, cioè degli scostamenti qualitativi e quantitativi rispetto al presente capitolato speciale o all'ordine (merce non corrispondente al capitolato per marchio, pezzatura, modalità di confezionamento, etichettatura, freschezza ecc., quantità non corrispondente rispetto a quanto richiesto), ovvero nel caso che una o più partite di generi alimentari siano dichiarate non accettabili per motivi igienico sanitari, il responsabile del controllo non accetterà la merce, previa annotazione sul documento di trasporto e lo comunicherà tempestivamente alla Ditta aggiudicataria che dovrà provvedere nel più breve tempo possibile alla sostituzione o integrazione della merce. In caso di inadempienza l'A.C. procederà ad acquisti diretti in danno del fornitore.

In caso di rifiuto nella fase di scarico, la merce dovrà essere ritirata immediatamente dal fornitore. L'accettazione della merce da parte del Centro Cottura non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti ed occulti della merce fornita e non immediatamente rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

L'Amministrazione si riserva infatti di contestare la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

ART. 9

TRASPORTI E IMBALLAGGI

Il trasporto delle derrate alimentari avverrà a cura della ditta affidataria con automezzi idonei nel rispetto delle norme igieniche previste dalla normativa vigente.

In particolare le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia, alle temperature previste.

In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci. I concorrenti dovranno compilare scheda (predisposta da questa Stazione appaltante) dei mezzi di trasporto utilizzati per le consegne. All'aggiudicatario verrà richiesta documentazione probatoria (copia della carta di circolazione degli automezzi).

In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il fornitore dovrà utilizzare imballaggi (primario, secondario e pallet) rispondenti ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

L'offerente deve descrivere, nell'apposita scheda predisposta da questa stazione appaltante, l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o 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 ecc.).

ART.10

QUALITA' E CONTROLLI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalla legislazione e dalla normativa vigente e alle caratteristiche specificate nell'allegato "A" del presente Capitolato.

Per quanto non indicato nell'allegato "A" si farà riferimento alla vigente legislazione e normativa in materia.

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI SOMMINISTRATE DOVRANNO ESSERE PRIVE DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) come prescritto dalla Legge della Regione Toscana 6 aprile 2000 n. 53 (Disciplina regionale in materia di organismi geneticamente modificati O.G.M.).

L'operatore economico dovrà presentare apposita dichiarazione in merito.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico-microbiologici sulla merce consegnata, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia.

Le relative spese, per ciascuno dei prodotti alimentari oggetto del presente capitolato, saranno computate a carico della ditta fornitrice (fino ad un massimo di tre volte nell'arco dell'appalto).

ART. 11

SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE

Per ogni prodotto offerto l'impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale la relativa scheda tecnica emessa dal produttore, che dovrà contenere le seguenti informazioni:

- provenienza del prodotto;
- denominazione del produttore;
- sede stabilimento produttivo;
- denominazione del prodotto;
- ingredienti e allergeni;
- valori nutrizionali;
- standard microbiologici;
- modalità di conservazione.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme a quanto previsto dal Regolamento (UE) 1169/2011 e s.m.i.

ART. 12

SISTEMA HACCP

La ditta fornitrice dovrà **obbligatoriamente** operare in regime di autocontrollo.

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Pertanto la ditta fornitrice dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

ART. 13

SANZIONI PER IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE

Nel caso una o più partite di merci vengano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, il fornitore dovrà provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate.

L'A.C. potrà inoltre, a suo esclusivo giudizio, chiedere altra quantità in sostituzione di quella rifiutata oppure provvedere direttamente da altro fornitore:

- **Nel primo caso**, il fornitore dovrà prestarsi all'immediata sostituzione della merce rifiutata, reintegrando altresì l'A.C. di ogni spesa o danno derivati dalla male eseguita fornitura nelle precise somme che risulteranno dalla nota di addebito dell'A.C, la quale avrà inoltre la facoltà di rivalersi o sull'importo dei pagamenti da eseguirsi o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

- **Nel secondo caso** il fornitore dovrà reintegrare all'Amministrazione, giusta la nota e nei modi di cui sopra, tanto la maggiore spesa derivante dal provvedimento d'ufficio quanto ogni altra spesa o danno derivanti dalla male eseguita fornitura.

In entrambi i casi il fornitore dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a suo rischio a disposizione del fornitore stesso senza alcuna responsabilità da parte dell'A.C. per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la merce potesse subire, per un tempo massimo di giorni 1 (uno).

In ogni caso poi, quando i generi forniti anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, tanto da legittimarne la svalutazione, l'A.C. ne darà nota al fornitore ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Il fornitore non potrà essere autorizzato a fare somministrazioni diverse da quelle convenute, né potrà pretendere alcun compenso o facilitazione rispetto ai pattuiti corrispettivi.

Eventuali contestazioni riguardanti il servizio di fornitura in parola saranno risolte inappellabilmente dal Responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica o suo delegato.

ART. 14

PREZZI E MODALITA' DI OFFERTA

La ditta concorrente dovrà indicare i prezzi offerti per singole voci, come riportate nell'allegato B "Lista delle forniture".

L'importo totale dei prezzi offerti per le forniture non potrà essere superiore alla base d'asta.

Il prezzo dovrà essere indicato in base all'unità di misura stabilita dalla stazione appaltante nel "Modello offerta economica" (uno per ciascun lotto).

Nel prezzo offerto dovranno intendersi compensati dall'A.C. la fornitura comprensiva del trasporto, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente la fornitura di cui trattasi.

Per tutti i generi dovrà essere garantita l'applicazione di eventuali sconti e/o offerte promozionali che la ditta praticherà, durante il periodo di appalto, nell'offerta al dettaglio alla clientela indifferenziata se più favorevoli.

Il prezzo dovrà essere offerto per ogni singolo prodotto.

Con riferimento alla revisione dei prezzi si richiama quanto previsto nell'art. 60 D.Lgs. 36/2023.

ART. 15

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione dovrà essere mensile; dovranno essere indicati il numero e la data della determina con la quale è stata affidata la fornitura, il numero e la data dei documenti di trasporto e, per ciascun prodotto: descrizione esatta, quantitativo, prezzo unitario imponibile, percentuale IVA, imponibile totale; la fattura riporterà inoltre: gli imponibili complessivi relativi a ciascuna aliquota IVA, l'IVA totale relativa a ciascuno e l'importo totale. Al momento della consegna delle merci il personale incaricato dalla ditta appaltatrice dovrà rilasciare bolla di accompagnamento che dovrà poi essere

allegata alla relativa fattura.

Le fatture dovranno essere complete dei seguenti dati:

- riferimento alla Determina;
- CIG;
- termini di pagamento.

I suddetti dati verranno comunicati dalla stazione appaltante all'atto di trasmissione della Determina di affidamento alle ditte aggiudicatrici dei vari lotti.

Il pagamento sarà effettuato su base mensile entro 30 giorni dalla presentazione della fattura, che dovrà contenere necessariamente le indicazioni sopra riportate, previo controllo e visto da parte del personale addetto.

Tutte le fatture dovranno essere emesse in modalità elettronica.

Mensilmente la ditta dovrà presentare all'Amministrazione un documento riepilogativo di tutte le derrate fornite distinte per categoria di prodotto in un file formato excel.

ART. 16

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della D.A. o di altri eventi che possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. o la D.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per casi di forza maggiore, adeguatamente documentate, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della D.A. e che comunque la D.A. non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

In caso di sospensione totale o parziale dell'attività scolastica (es. per motivi di pandemia) la D.A. non potrà pretendere niente dall'A.C.

ART. 17

LIQUIDAZIONE E ALTRE VICENDE SOGGETTIVE DELL'APPALTATORE

In caso di liquidazione o di scioglimento della ditta fornitrice, l'A.C. avrà diritto di pretendere la continuazione del contratto da parte dell'eventuale nuova ditta subentrante.

Le imprese che cambieranno ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione, fusione, o incorporazione di società, il soggetto nascente od incorporante dovrà documentare con copia autentica degli atti originali il cambiamento della ragione sociale della ditta, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione. L'A.C. non potrà dare corso ai pagamenti delle fatture fino all'acquisizione di tali documenti.

ART. 18

PENALITA'

La ditta fornitrice, nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti la fornitura stessa.

Nel caso si verificassero inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione comunale ha facoltà di applicare le seguenti penali, previa contestazione scritta dell'inadempimento trasmessa via PEC:

- | | |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| € 300,00 | per ogni violazione di quanto previsto dall'allegato A al presente capitolato; |
| € 350,00 | per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto ai limiti di carica microbica specificati; |

€ 200,00 per ogni caso di mancato rispetto delle quantità (peso) richieste;
€ 300,00 per ogni ritardo nella consegna di oltre 1 ora rispetto all'orario previsto.

Le penalità comminate dovranno esser pagate direttamente alla Tesoreria Comunale, ovvero trattenute dai crediti della Ditta, a scelta della Stazione Appaltante.

ART. 19 CONTROVERSIE

La ditta aggiudicataria non potrà sospendere le forniture, né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che l'A.C. darà, per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

Per ogni controversia è competente esclusivo ed inderogabile il Foro di Pistoia.

ART. 20 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL RAPPORTO

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta fornitrice potrà unilateralmente risolvere il rapporto con effetto immediato, comunicandone alla ditta fornitrice i motivi mediante lettera raccomandata A/R o PEC.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempienza alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione per inadempienza le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta fornitrice;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della ditta fornitrice;
- c) abbandono dell'appalto;
- d) motivi di pubblico interesse e/o ipotesi di frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della propria attività, in particolare per quanto riguarda il deposito delle derrate e il servizio di consegna delle stesse (mezzo non idoneo igienicamente, ecc...);
- f) fornitura ripetuta di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta fornitrice;
- h) interruzione non motivata delle forniture;
- i) ulteriori inadempienze della ditta fornitrice dopo la comminazione di n. 6 penalità pecuniarie nel corso del periodo di affidamento.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'A.C. il diritto di affidare la fornitura ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'A.C.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta fornitrice, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART 21 GARANZIE ASSICURATIVE

A) L'aggiudicatario di ciascun lotto, a garanzia del corretto e puntuale svolgimento della fornitura, dovrà costituire una "**garanzia definitiva**" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs 36/2023 pari al 5% del corrispettivo, cauzione che in caso di inadempimento da parte dell'aggiudicatario verrà escussa dal Comune. La fidejussione bancaria o polizza assicurativa presentata al Comune, al termine del contratto, sarà svincolata previa constatazione del completo e corretto adempimento del servizio.

B) L'affidatario dovrà stipulare - od in alternativa dimostrare di possedere - una polizza assicurativa di **Responsabilità Civile per danni a persone e/o cose** che preveda esplicitamente nella descrizione del rischio - o mediante apposita appendice di estensione su polizza base - l'efficacia delle garanzie prestate per ogni e qualsiasi rischio derivante dall'espletamento delle attività e/o dei servizi oggetto del presente capitolato.

Si precisa in proposito che:

1. la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 5.000.000,00 unico per sinistro;
- Resp. Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): € 2.000.000,00 unico per sinistro;
- Massimale in caso di sinistro interessante entrambe le garanzie RCT ed RCO: 5.000.000,00 unico per sinistro;

2. in considerazione della tipologia di servizio affidato, la polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:

- danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute;
- danni ai locali e alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori;
- danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto;
- danni derivanti da preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
- danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti nello stesso esercizio, l'assicurazione dovrà coprire anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto.

In occasione della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare copia conforme della polizza sottoscritta. Resta inteso che, in caso di mancato deposito della polizza, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione e all'aggiudicazione al secondo classificato.

ART. 22

STIPULA DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 18, comma 1 del D.Lgs. 36/2023, il contratto sarà stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata.

ART.23

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dalla ditta in occasione della partecipazione alla presente gara saranno raccolti presso l'A.C. per le finalità di gestione della gara e saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto per le finalità del rapporto medesimo, nel rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e della legislazione nazionale vigente. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare/trattative. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio.

Responsabile del trattamento dei dati in fase di esecuzione del contratto è il Responsabile dell'Area Amministrativa.

ALLEGATI:

- **“A” - Caratteristiche qualitative delle derrate**
- **“B” - Lista delle forniture**

ALLEGATO "A" CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE

PREMESSA

Al fine di garantire la qualità del pasto preparato dal centro di cottura comunale, le materie prime utilizzate dovranno essere "di prima qualità", intendendosi per "qualità": qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

Per quanto non contemplato in questa Parte del Capitolato si farà riferimento alle leggi e normative vigenti sia in ambito comunitario che nazionale e regionale.

La ditta aggiudicataria della fornitura dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essere dotata di un sistema di autocontrollo di cui al Regolamento CE 852/2004, sia a livello di produzione (se produttrice) sia di trasporto; dovrà produrre altresì il piano di autocontrollo adottato ai sensi del suddetto regolamento, in ordine a quanto prescritto dal Reg. (UE) 2017/625.

La ditta aggiudicataria dovrà aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di tracciabilità del prodotto alimentare, così come previsto dal Re. CE 178/2002 e relativo regime sanzionatorio (D.Lgs. 193/2007). **I concorrenti dovranno presentare dichiarazione appositamente predisposta da questa stazione appaltante. All'aggiudicatario provvisorio sarà richiesta la documentazione probatoria.**

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, aver provveduto alle prescrizioni in ordine alle modalità di trasporto e refrigerazione delle derrate alimentari deperibili e non (Reg. CE 853/2004).

In ottemperanza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. (CE) 1829/2003 (OGM destinati ad alimenti e mangimi) e il Reg. (CE) 1830/2003 (tracciabilità ed etichettatura OGM)) e alle disposizioni della Legge Regione Toscana 53/2000 art. 4 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), il concorrente dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica.

Il concorrente dovrà possedere l'idoneità strutturale e produttiva.

All'aggiudicatario provvisorio sarà richiesta copia dell'autorizzazione sanitaria, o documentazione equivalente.

L'A.C. potrà disporre prelievi ed analisi sulle derrate per accertare i requisiti organolettici e di idoneità alla confezionatura dei pasti secondo i criteri dietetici fissati e a quelli qualitativi più specificatamente in prosieguo indicati. L'A.C. può richiedere la immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, ad un esame sommario, ed in attesa di esame specifico, non idonee.

Tutti i prodotti sottoindicati dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

LOTTO N° 2 – CARNE FRESCA E SALUMI

Le carni, sia bovine che suine, devono tassativamente provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito UE e pertanto muniti del bollo CE.

Le carni fornite devono essere tassativamente munite delle informazioni sulla loro tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, bollo CE con n° riconoscimento veterinario, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente di proteine animali).

Le carni bovine e suine fresche, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità alle leggi vigenti.

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

La carne bovina e suina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste e dovrà essere consegnata completamente pulita e priva di scarti e con uno scarto massimo del 3% sul peso complessivo.

La carne consegnata dovrà corrispondere alle caratteristiche merceologiche sopra indicate, nonché ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa nazionale e UE.

A) Carne di pollo e tacchina

Le carni di pollo e tacchina dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della UE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti.

Le carni non dovranno essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti; i requisiti e le pezzature dovranno essere certificati ad ogni consegna.

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.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati sul territorio nazionale. La macellazione dovrà avvenire entro un periodo non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. (UE) 2017/625. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005, dal Reg. (UE) 2019/229 e alle altre normative vigenti.

Le carni dovranno essere sempre fresche, categoria A, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Regolamento (CE) n. 543/2008 e s.m.i., e provenire da animali esclusivamente allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie), in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.

I tagli richiesti, in conformità ai regolamenti di cui sopra dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:

I **Petti di pollo con forcella** (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), **peso compreso tra i 600 e i 1.000 gr**, dovranno essere di prima qualità. Il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio.

Dovranno essere:

- di macellazione recente e cioè non superiore a 3 gg. e non inferiore a 12 ore;
- grasso interno e di copertura ben distribuito e in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- spellati;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Saranno rifiutati prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciatura da freddo e ossidazione dei grassi.

Per quanto riguarda il tenore di acqua, dovrà essere rispettato il Reg. (CE) 543/2008 (norme commerciali carni avicole).

La **Fesa di tacchina** (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) dovrà essere spellata, pronta per l'uso.

Saranno sempre rifiutati petti di pollo e di tacchino di qualità inferiore alla "prima" e comunque che risultino da un esame sommario e/o da controlli sanitari e/o da perizie merceologiche, avariati, sofisticati, adulterati.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'amministrazione comunale la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli e dalla quale risulti che:

- **i parametri chimici riferiti** a residui di farmaci, contaminanti ambientali sostanze ormonali e antiormonali, rilevati a campione sulle partite di carne da cui derivano le carni oggetto della fornitura, sono ricompresi entro i limiti previsti dalla normativa vigente;

- **i parametri microbiologici** non superano i seguenti limiti massimi:

carica batterica mesofila totale in superficie: 10^6 ufc/cm²

carica batterica mesofila totale (in toto): 5×10^4 ufc/g

Listeria monocytogenes: assenti in 25 g

Salmonella spp: assenti in 25 g

Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa; 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.

Le carni sopra descritte 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 e al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati.

Sulle singole confezioni, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla UE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

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

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione

prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

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 e s.m.i., riguardanti la provenienza degli animali (normativa entrata in vigore il 17/10/05).

B) Carne bovina

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal Reg. (UE) 1308/2013 e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine oggetto della presente fornitura devono provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età compresa tra i 16 e i 20 mesi, oppure da carcasse di animali femmine, di età compresa tra i 14 e i 18 mesi appartenenti per caratteristiche qualitative ai vitelloni di I qualità ed inquadrabili nelle seguenti categorie e classi:

Classe di appartenenza secondo il Reg. (UE) 1308/2013

Classe di conformazione: U Ottima - Profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante
Coscia: arrotondata; Schiena: larga e spessa, sino all'altezza della spalla; Spalla: arrotondata; fesa (scannello) che avanza sulla sinfisi (symphysis pelvis); scamone arrotondato.

Classe di stato di ingrassamento: 2 o 3

Inoltre:

- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà avere un peso inferiore a 240 Kg; la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e s.m.i.. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. (UE) 2017/625. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti;
- **la carne deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito UE;**
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili la carne deve essere prodotta, macellata e sezionata nel rispetto del Regolamento CE n° 999/2001 e del D. Min. Sal. 16/10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica delle suddette;
- deve essere garantita la tracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1337/2013 e inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a 6 giorni;
- la carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- la carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. 04/08/99 n. 336) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come previsto dal Regolamento (UE) 37/2010 che definisce la procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale.

La lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 5 giorni e non oltre 15 giorni dalla macellazione.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature:

- bollo CE con n° riconoscimento veterinario
- marchio C.I. (Carni Italiane)
- n° e categoria di classificazione

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni; a richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.

A richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10^6 ufc/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5×10^4 ufc/g;
- lysteria monocytogenes: assente in 25 g;
- salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni, ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto, in confezioni del peso singolo non inferiore ai ca. 3 kg e non superiori a ca. 5 kg. Per le diete speciali potranno essere richieste confezioni da min. gr. 300. Il macinato dovrà essere previsto in confezioni minime da 700 gr.

Al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchi sottovuoto: al momento della consegna, il prodotto sottovuoto non dovrà manifestare le perdite, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruno. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove

di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla UE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi della normativa vigente.
- etichettatura secondo Reg. UE 1337/2013 e s.m.i..

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre, se la ditta appaltatrice effettua solamente operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

Il trasporto deve avvenire secondo le disposizioni del Reg. (CE) 853/2004 e successive modificazioni. I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista (da 0°C a +4°C, con tolleranza max + 7°C) per tutta la durata del trasporto.

Le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative.

C) Carne Suina

Le carni fornite dovranno 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.Lgs. 158 del 16 marzo 2006. Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

La carne richiesta dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato o femmina e dovrà risultare come "lombo disossato (filoni)".

Le carni, fresche, dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.

A richiesta dell'A.C. la Ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.

A richiesta dell'A.C. la ditta dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10^6 ufc/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5×10^4 ufc/g;
- *lysteria monocytogenea*: assente in 25g;
- *salmonella* spp: assente in 25 g.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

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.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla UE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi del Reg. CE n. 853/2004.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Il lombo di suino dovrà essere consegnato completamente disossato, pulito e privo di scarti e con uno scarto massimo del 3% sul peso complessivo. Le carni dovranno essere della migliore qualità (classe E), presentare buon aspetto, ottimo stato di conservazione ed esenti da difetti di tipo PSE E DFD.

Ai fini della tipizzazione delle carni, oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto

previsto dal Reg. (UE) 1308/2013 che ripartisce le carcasse dei suini macellati in categorie e in classi di carnosità.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg. 853/2004 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

Prosciutto cotto (privo di glutine): dovrà essere di prima qualità, ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del **peso compreso fra 7 e 8 Kg. di suino allevato e macellato in Italia**; dovrà avere cottura uniforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni anche lievi di fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti, né caseinati, né lattosio, né glutine (adatto anche a dieta per celiachia).

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà presentare l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

Prosciutto crudo dolce o semidolce: dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di suino nato, allevato e macellato in Italia. Le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere:

- peso non inferiore a kg 7,5 e non superiore a 9 kg, disossato, stagionatura minima non inferiore a 12 mesi;
- colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- essere esente da difetti esterni ed interni.

Il prosciutto dovrà possedere i requisiti di produzione, di identificazione e qualificazione previsti dalla Legge 13 febbraio 1990, n. 26 di tutela della denominazione di origine.

Allegato B: LISTA DELLE FORNITURE

LOTTO 2: CARNI E SALUMI

DESCRIZIONE DERRATE	UM	QUANTITATIVI PRESUNTI PER LA DURATA COMPLESSIVA DELL'APPALTO
ARISTA	Kg	225
FESA DI TACCHINA	Kg	450
SVIZZERA BOVINO	Kg	225
MACINATO BOVINO ADULTO	Kg	488
PETTO DI POLLO	Kg	465
CARNE PER ROAST BEEF (ROSETTA O GIRELLO)	Kg	225
PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE	Kg	540